n°26

Cuisine | a&d

d'aujourd'hui et de demain

L 19107 - 26 - F: 9,90 € - RD
Belgique/Lux 9.90€ - It/Port Cont 11€ - Suisse 13.50CHF

Spécial cuisine de fête

Maintenant c'est vous le chef !

132 PAGES DE RECETTES CRÉATIVES, SIMPLES ET SAVOUREUSES

Guy Martin de Savoie : bienvenue au Grand Véfour

Guy Savoy de Paris : cours de cuisine pas à pas

Christophe Aribert : génie créatif des Alpes

VENISE : week end gourmand à la Sérénissime

Panasonic

COMME JE L'AIME.

15 g DE GRAINS PUR ARABICA, 92°C, 20 ml D'EAU.
GOÛT AUTHENTIQUE ET CORSÉ. PRÉCISÉMENT.

Expresso, café, cappuccino et latte macchiato*, comme je les aime.
Ma machine expresso Panasonic me permet de redécouvrir les saveurs et les origines du vrai café en grains ou moulu. Avec son écran couleur tactile, je personnalise et mémorise mes boissons selon mes envies.
Machine expresso automatique NC-ZA1HXE. Prenez soin de ce que vous aimez.

www.panasonic.com/fr

*Tube à lait inclus. Réservoir à lait réfrigéré vendu séparément.

Panasonic France 1-7 rue du 19 mars 1962 - 92230 Gennevilliers - RCS Nanterre : B 445 283 757 Succursale de Panasonic Marketing Europe GMBH Siège social : 43 Hagenauer Strasse, 65203 Wiesbaden (Allemagne) - Wiesbaden HRB 13178

Cuisine a&d Edito

Meilleurs vœux

Encore une de - pas trop mal - passée. Adieu 2013, bienvenue 2014. C'est le moment de prendre des bonnes résolutions et de formuler des vœux qui de toutes façons ne seront pour la majeure partie d'entre eux suivis d'aucun effet. Comme les promesses électorales. Que pouvons-nous vous souhaiter en 2014 ? Amour, santé et argent. C'est important. Et aussi plaisirs des sens. Et là, nous pouvons intervenir. Nous nous souhaitons donc plein de bons produits sans saloperies dedans, de bonnes idées et de la technique pour les préparer et les dresser, un peu de sous pour les déguster maison ou chez les chefs qui les ont inventés. Ça vous rendra heureux et en bonne santé. Pour l'amour, à part celui de la bonne chère, nous ne pouvons rien faire, il y a d'autres magazines pour cela. Bref, on vous souhaite tous les bonheurs du monde. Ne commettez cependant pas trop d'excès à table, ce n'est plus très à a mode. Obélix sévissait il y'a quand même 2063 ans et Gérard Depardieu a quitté nos civilisées contrées. Moins et mieux. On a déjà la crise, on ne va pas tenter la crise de foie !

Jean-Christophe Florentin
Editeur & Rédacteur en Chef de bon goût

Cuisine | a&d 26
Sommaire

Publication bimestrielle
N°26 - Novembre - Décembre 2013

Directeur de la Publication - Editeur :
Jean-Christophe Florentin
Direction Administrative :
Valérie Travers
Maquette : BravoTeam

Régie publicitaire : MEDIAOBS
44, rue Notre-Dame-des-Victoires
75002 Paris - Fax : 01 44 88 97 79
Email : pnom@mediaobs.com
Corinne Rougé - Directrice générale
+ 33 (0)1 44 88 93 70
Alexandra Horsin - Directrice de clientèle
+ 33 (0)1 44 88 89 12
Alban Klein - Chef de publicité
+ 33 (0)1 44 88 89 10

Sonia Ichou - Assistante commerciale
+ 33 (0)1 44 88 97 53

Edité par BRAVO PRESSE
6 Impasse Montlouis - 75011 Paris
tél. : 01 43 56 27 28.

Distribution : MLP
Réglage : Vive la presse :
06 81 09 44 57
Belgique : Tondeur Diffusion

Imprimé en CEE
Dépôt Légal à parution.
Numéro de commission paritaire :
0415K91779

Photo de Couverture : Grosses gambas grillées & pêches de vigne aux poivres rares par Le chef Jean-Luc Rocha pour Lynch-Bages
© Philippe Martineau

06 à 13_ Cave en fête : à consommer avec modération !

16 à 27_Jean-Luc Rocha au Lynch-Bages : le fantôme de Thierry Marx hante t-il toujours la maison ?

28 à 39_ Le très grand Guy Martin nous convie au Grand Véfour

40 à 47_Cours de cuisine avec Guy Savoy, ça c'est chic !

48 à 59_Week end détente & gastronomie : Bacchanales de Venise.

60 à 71_Cap au Sud : l'Ousteau de Baumanière nous reçoit sans manières.

72 à 82_Gastronomie créative à la montagne : Christophe Aribert, chef 2* à Uriage.

84 à 93_En route pour l'Ile Maurice. Royal & paradisiaque régalons-nous au Prince Maurice.

94 à 101_Pêché de gourmandise au Prieuré de Villeneuve les Avignon.

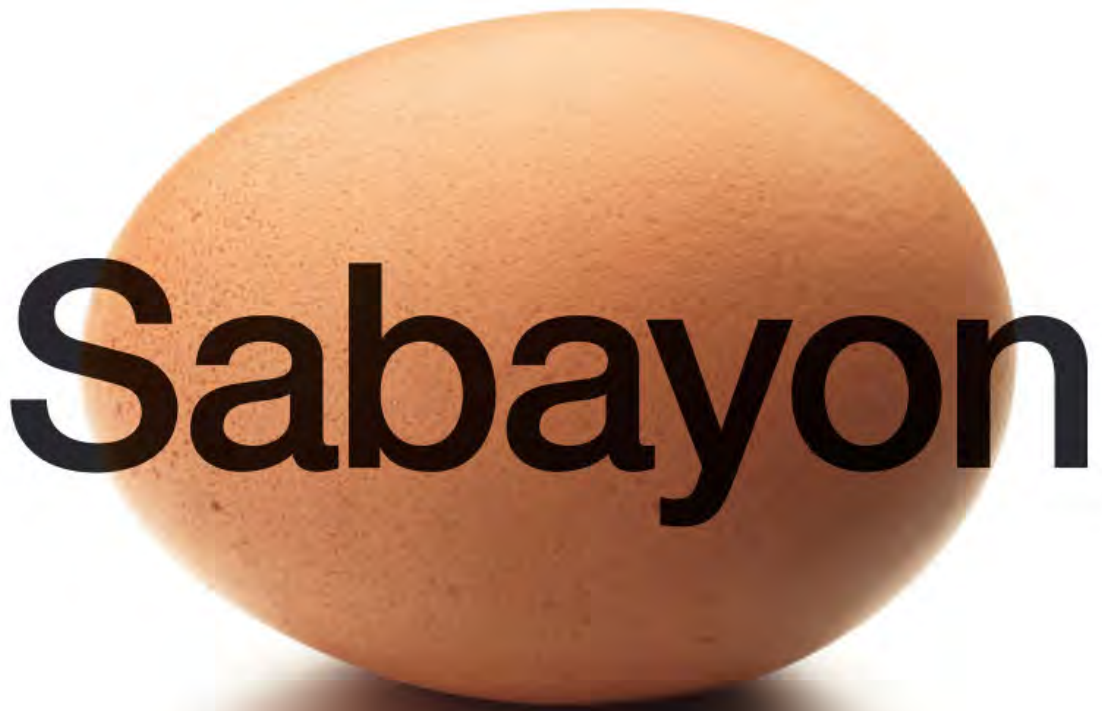
102 à 109_Au cœur de la mythique et chic Bourgogne : L' Hostellerie de Levernois.

ESCAPADE GOURMANDE EN RELAIS & CHATEAUX

110 à 117_Ambiance indienne au pied des pistes à l'Hôtel Manali de Courchevel.

118 à 125_Ça c'est palace ! Festin à l'Hôtel Hermitage de Monaco.

126 à 130_MARCHÉ : le très bon marché de Noël & de fêtes



Que voyez-vous ? Soufflé ? Oeufs brouillés ? Crème anglaise ? Le nouveau Cooking Chef de Kenwood vous aidera à les réaliser. Ses 15 fonctions et ses 6 modes de cuisson vous permettront d'obtenir des résultats incomparables. Votre imagination sera la seule limite. Découvrez le nouveau Cooking Chef et les recettes sur **www.kenwood.fr**

KENWOOD

La Cave

Spirituels spiritueux

L'ultime rhum au-delà des nuages…

Zacapa XO se révèle dans un bel écrin agrémenté de bois pour exprimer la singularité de ce rhum du Guatemala vieilli à plus 2300 mètres d'altitude… Son élaboration repose sur un processus 100% guatémaltèque. Des plantations à l'assemblage, Zacapa parcourt le territoire et s'élève dévoilant des notes et accords suaves comme signature unique…

Martini Gran Lusso (Grand Luxe)

Edition unique de Gran Lusso limitée à 150 000 bouteilles à travers le monde, combinant deux extraits uniques. Le premier inspiré d'une recette historique de Vermouth obtenu avec du Moscato provenant de Canelli, préalablement vieilli pendant un an dans des fûts en bois. Le second est un des secrets de la Maison, extrait botanique ayant reposé 8 ans dans des petits fûts selon une recette de 1904. Une saveur atypique au léger goût amer en bouche. 25 €.

Fin d'année royale

Comme le laisse deviner sa robe sombre et ambrée, le XO Royal est un assemblage de cognacs Petite et Grande Champagne longuement conservés dans les fûts de la Maison Polignac. La vanille, la cannelle, l'orange confite, le tabac blond composent un véritable parfum au carrefour des notes épicées, exotiques et boisées. En bouche, il révèle un style tout en rondeur et en finesse, la finale est intense, longue et fruitée. 0,7 litre. 99 € chez les cavistes.

Coffret de voyage chic so british

Pour sublimer le whisky Johnnie Walker Blue Label, Alfred Dunhill imagine un nécessaire de voyage pour esthètes, habillé de sa célèbre « Chassis Signature ». L'intérieur de la malle est entièrement ouvragé en bouleau sculpté. Poignées et attaches gainées de peaux rares. A l'intérieur se cachent également un entonnoir et une pince à glace, accessoires nécessaires à sa dégustation. 5 exemplaires pour la France, 500 dans le monde. 7000 € exclusivement dans les palaces parisiens.

Coffret Calvados 4 Siècles de Légende

Pour ses 400 ans, le Château du Breuil lance un coffret de prestige, issu de l'assemblage des meilleurs Calvados du Château, allant jusqu'à 40 ans de vieillissement au fruité unique : notes de coing confit, pomme Tatin et épices. Il s'ouvre ensuite sur des senteurs de fruits secs, raisins secs et pruneaux. La finale, portée sur le miel et les noisettes, est d'une longueur exceptionnelle. Le coffret orange est réalisé à Reims et le flacon en cristal au design personnalisé est signé Saint-Louis. 2300 €.

Au cœur de Paris

Cette édition limitée symbolise l'appartenance de la Maison Grand Marnier à Paris, au cœur du quartier Haussmann où elle est installée, où se retrouvent les grands noms du luxe, de la mode, où s'affiche la culture. Rouge glossy, l'étiquette en forme de plaque de rue, révèle son adresse. Mariage de l'aristocrate cognac et de l'orange caribéenne, une alchimie aux arômes d'exception, laquelle associée au jus de cranberries et au champagne, offre un cocktail aussi délicieux qu'élégant.

Saveurs Extrême-Orientales

Bombay Sapphire East nous emmène à la découverte des saveurs de l'Extrême-Orient. Une véritable innovation pour ce gin premium à la recette inchangée depuis 25 ans, qui surprend une nouvelle fois par ses notes exotiques. La nouvelle recette utilise les épices les plus fines, toutes récoltées à la main. La citronnelle de Thaïlande et le poivre noir du Vietnam ont été ajoutés aux 10 ingrédients d'origine, venant réveiller le palais et rappeler les saveurs de l'Asie. 25 € dans les réseaux cavistes et bars.

Coffret dégustation Chivas 18 ans by Pininfarina

Cette création incarne le design Pininfarina qui élève l'objet au rang d'œuvre d'art. Epousant les formes de l'étui dans un style plus aérien, ce coffret, qui contient le flacon Chivas 18 ans et deux verres à dégustation signés Pininfarina, captive le regard. Une alliance de métal et de bois massif à la hauteur du talent créatif du designer. 400 € le coffret numéroté, seuls 50 exemplaires disponibles en France chez les cavistes.

Vodka Pyla Cocktail Case

Écrin blanc design contenant une bouteille de délicieuse vodka girondine et les ustensiles nécessaires à l'élaboration de cocktails gourmands : Boston shaker, doseur, passoire, pilon, bec verseur et cuillère à mélange… un mode d'emploi et quelques astuces sont également proposés, notamment pour l'utilisation des différents ustensiles. Les recettes de cocktails sont aussi disponibles sur le site www.vodkapyla.com avec des conseils et des vidéos explicatives en ligne. 67 €.

Deau Tasting Box

Deau Cognac enrichit sa collection avec 6 cuvées de prestige logées dans des «montres» de 20 cl, déclinant la palette des saveurs de la maison élaborée par le Maître de chais : Louis Memory, Black, XO et VS, VSOP et Napoléon. Elles sont nichées dans un élégant coffret de dégustation, épuré et fonctionnel : un nouveau souffle dans l'univers très select des cognacs d'exception. 160 € chez Lavinia et à la propriété (Tél : 05 45 90 55 45).

Magnum Pale & Dry Delamain

Delamain présente son nouveau coffret Magnum de Pale & Dry X.O. : un Cognac élégant et racé à partager lors des réveillons. Issu exclusivement de Grande Champagne, premier cru de Cognac, le Pale & Dry X.O. est un assemblage vieilli pendant de longues années. Il offre une robe d'un ambre très clair et lumineux, limpide et d'une brillance vive aux reflets d'or. Il se distingue par la puissance et la longueur des parfums au nez, d'une intensité florale d'abord, puis vanillée du rancio ensuite. En bouche, la douceur et la rondeur de ce Cognac se développent en fruit. Une ampleur et une nuance réglissée s'expriment légèrement, tout en harmonie. 190 € chez les bons cavistes.

Champagne

Le Coffret bois Cuvée Louise 1999

Pour le dernier millésime du siècle, Pommery a crée un coffret en bois de trois bouteilles scellé par un cachet de cire. Chaque coffret renferme trois bouteilles de Cuvée Louise 1999 délicatement enveloppées dans du papier de soie accompagné d'un mot du Chef de Cave, Thierry Gasco. Coffret bois en édition limitée chez les cavistes au prix de 495 €.

Liberty pour la Demoiselle

La célèbre Demoiselle signée Vranken s'invite au pied des sapins avec une parure inédite des plus girly sur le thème du liberty ! Un coffret de 4 bouteilles Tête de Cuvée Brut en hommage aux formes voluptueuses et féminines de la Demoiselle de champagne. Un cadeau qui joue la carte du chic et du glamour pour célébrer la fin de l'année. 99,80 € en exclusivité chez Nicolas. www.champagne-demoiselle.fr

Coffret d'exception

La Maison Billecart-Salmon présente deux cuvées incontournables dans un bel écrin noir siglé, le Brut Réserve et le Blanc de Blancs Grand Cru. Ils feront l'unanimité des convives avec des toasts au foie gras, ou des feuilletés au comté pour le premier quand le Le Blanc de blancs ira parfaitement sur des langoustines rôties ou des noix de St Jacques à la plancha. 112 € chez les meilleurs cavistes.

Vins Divins

8000 € seulement

Pour les 50 ans de la cuvée icône de Bollinger (lancée en 1961 avec le millésime 1952), la vénérable maison de Champagne rend hommage à la dernière vendange du XX^{ème} siècle avec une série limitée de 350 jéroboams d'exception griffée Bollinger R.D. 2000, millésime qui ne pourra s'apprécier que dans ce format. La promesse d'un moment sublime de dégustation pour le contenu. Côté contenant, le design signé Eric Berthes, s'inspire de l'univers automobile. Bois, laque, cuir, étain... l'épure pour vivre une émotion aussi rare que l'objet. 8 000 € le prix de la sensation.

Perle d'Ayala 2002

Issue du seul millésime 2002 et uniquement de grands et premiers crus, la Cuvée Perle d'Ayala est élaborée à partir d'environ 80% de Chardonnay et 20 % de Pinot Noir. Grande originalité de ce vin : l'usage d'un bouchon de liège pendant les 9 ans de son long vieillissement en cave. L'échange entre le vin et l'air développe des arômes d'une merveilleuse complexité. Une robe limpide, brillante, d'un jaune doré aux reflets légèrement ambrés et par sa bulle fine. Nez onctueux aux arômes de fruits blancs et d'agrumes. La bouche est ample, généreuse, délicate et de subtiles notes vanillées viennent révéler le vieillissement sous liège. 74 €.

Maison R&L Legras : Cuvée "Hommage" Grand Cru Blanc de Blancs

Cette nouvelle cuvée "Hommage", exprime la quintessence du style RL Legras. Issue d'un assemblage de plusieurs grandes années, le cru tendrement élégant de la Côte des Blancs a passé 10 ans en cave. D'une profonde couleur d'or liquide, "Hommage" s'ouvre sur un nez intense et complexe de fruits à chair jaune et blanche, de noisette torréfiées, d'agrumes confits, de fleurs d'acacia et d'élégantes notes minérales. La bouche ample et d'une grande finesse déploie une superbe palette de saveurs dans la même lignée que le nez. Pur Champagne de gastronomie, il accompagnera tous les repas de fêtes. 29,90€ en exclusivité au Repaire de Bacchus

Perrier-Jouët Belle Epoque Rosé, 2004

Perrier-Jouët Belle Epoque Rosé est la version « rosé » de la cuvée Belle Époque. L'assemblage est le même que celui de la cuvée Belle Époque avec les grands crus de Cramant et d'Avize, et de Pinot de la Montagne de Reims. Robe d'un rose saumoné clair éclatant avec de légères nuances de jaune. Au nez, une complexité délicate, avec des arômes floraux de pivoine, puis des notes de fruits rouges frais (fraises, framboises), d'agrumes (orange, pamplemousse rose) et de grenade. En bouche, l'attaque est raffinée, subtilement acidulée. Une agréable sensation de rondeur et d'onctuosité. La finale est soyeuse, d'une belle longueur. Un vin harmonieux et élégant. 264 € chez les cavistes.

Maison Lombard & Cie : Tanagra Grand Cru

Elaborée à partir des plus beaux raisins dans les meilleurs millésimes, elle harmonise 3 grands crus : Le Mesnil-sur-Oger, Chouilly et enfin les pinots noirs de Verzenay. D'une robe d'or limpide, elle dévoile un nez complexe d'agrumes confits et de fruits jaunes, de pain toasté, de fruits secs, d'épices et de pomme au four. La bouche d'une grande finesse évolue avec ampleur sur une structure souple et crémeuse jusqu'à une finale longue, pleine et gourmande. Ce Champagne se mariera à merveille avec vos repas de fêtes. 65€ chez les cavistes

Cuvée Brut Blanc de Blancs 2004

Ce 100% Chardonnay allie charme et délicatesse. Le nez séduisant dévoile des arômes de fruits jaunes : pêche, abricot. La bouche est fraiche, longue et complexe. Les bulles se libèrent en finesse et légèreté. Servi à 12°, il sera le complice de vos apéritifs, coquillages (palourdes) et fruits de mer, poissons crus ou marinés, ou encore de viandes blanches (volailles, veau). 20 €. Champagne José Michel & Fils :
03 26 54 04 69

Philippe Gonet Brut Blanc de Blancs Millésime 2007

Le 2007 paraît enfin, sans doute l'un des plus remarquable de la décennie. Robe dorée aux reflets verts, cette cuvée déploie un nez puissant de pain grillé, de noisette fraîche de fleurs de tilleul et de zest d'agrumes. Bouche opulente aux saveurs de pamplemousse et de citron mêlées à celles de la craie et du beurre frais jusqu'à une finale longue signant un grand millésime taillée pour la garde. Servir entre 8 et 10 ° avec des Saint-Jacques poêlées, un risotto aux truffes ou des ris de veau. 39 € chez les cavistes et épiceries fines (Lafayette Gourmet).

Champagne Pannier Blanc Velours : voluptueux et chic

Née du millésime 2009, cette cuvée exhale la pureté aromatique de Chardonnays très mûrs. La bouche justifie pleinement son nom : délicieusement crémeuse, et veloutée, elle évolue avec ampleur, soutenue par une vivacité fondue. Sa finale longue et tendre est un modèle de justesse. Blanc Velours se marie tendrement avec des crustacés au citron vert pour un accord énergique, des Saint-Jacques poêlées,ou un risotto aux truffes. 69 € chez les meilleurs cavistes.

Élégant porte-bouteilles Delamotte

Trois bouteilles de Champagne Delamotte Blanc de blancs dans un porte-bouteilles des plus élégants, quelle délicieuse attention. Le porte-bouteilles reste sobre, avec trois casiers et une poignée commode. On l'emportera volontiers, garni de bouteilles, en week-end, au pique-nique, solidement calé dans le coffre de la voiture. On le réutilisera jour après jour, semaine après semaine, pour se rendre à la cave et sélectionner ses bouteilles... de Champagne ! 135 €, avec 3 bouteilles de Champagne Delamotte Blanc de blancs – Tél : 03 26 57 51 65

Vins

Chablis Les Vieilles Vignes de Sainte Claire 2011

Agées de plus de 60 ans, les vignes de cette cuvée sont conduites en agriculture biologique. Un nez d'agrumes et de fleurs blanches qui se mêlent à des nuances minérales. La bouche est d'une belle pureté, droite, précise, avec des notes réglissées. Un vin d'une grande élégance, à la matière persistante, compagnon idéal des coquilles Saint-Jacques, d'une dinde, de fromages de chèvre secs, de comté. 13 €. Domaine Jean-Marc Brocard – Tél : 03 86 41 49 00

Chablis Domaine Sainte Claire 2012

Ce Chardonnay aux reflets or verts s'exprime sur des arômes citronnées à la fraicheur mentholée. Un Chablis d'une grande finesse, d'où se dégage une énergie persistante. La finale est fruitée et salivante. Servir à 12° avec des langoustines rôties, un risotto, un filet de sole, sans oublier le fromage de chèvre frais. 9,70 €. Domaine Jean-Marc Brocard – Tél : 03 86 41 49 00

Pauillac 2008, 5ème Grand Cru Classé

Le Château Batailley est l'une des plus anciennes demeures de la commune de Pauillac. La robe rubis profond du 2008 se pare de reflets grenats. Le nez est très riche sur des notes intenses de fruits noirs confits. L'attaque en bouche est franche, le corps est puissant, rond, bien structuré. La finale est ample. Servi à 16°, il accompagnera un tournedos de bœuf, des gibiers à plume ou à poil, une dinde farcie aux marrons. 38 €.
Château Batailley / Borie-Manoux – Tél : 05 56 00 00 70

Cuvée Léa 2008, Coteaux d'Aix-en-Provence

Robe d'encre pourpre noire pour ce vin qui exhale les senteurs sauvages des Alpilles entremêlées de notes d'olive noire, de truffe et de sous-bois. La bouche est ample, fruitée et soyeuse, avec des petits tanins fins. L'intensité aromatique et la sensation de grande fraicheur font de cette cuvée une gourmandise toute en élégance. Servir avec des gibiers à plumes, de la pintade, du Saint-Nectaire. 23 €. Domaine d'Eole – Tél : 04 90 95 93 70

C de Ferrant 2010, Côtes de Duras rouge

Ce Côtes de Duras est un assemblage de Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon à la brillante robe rubis. Son nez évoque le tabac blond et le noyau de cerise. La bouche, pleine et charnue, souligne une attaque franche et des arômes de fruits confits et de vanille. Servir à 18° accompagné de gibier, confit de canard, volailles ou fromages (laguiole, camembert, edam). 10 €.
Domaine de Ferrant - Tél : 05 53 84 45 02

La Dame de Rocheville 2011, Saumur blanc sec

100% Chenin, la Dame exhale des arômes complexes de fleurs blanches et de fruits tropicaux légèrement vanillés. Sa bouche ronde, très tendre, révèle une rare intensité. A servir frais avec des poissons en sauce, crevettes sautées au gingembre, poulet à la noix de coco, girolles à la crème, fromages persillés ou de chèvre, desserts fruités. 16 €. Domaine de Rocheville – Tél : 06 85 209 209

Chassagne-Montrachet Premier Cru « Les Chaumées » blanc 2011

100% Chardonnay conduit en biodynamie, issu d'un terroir situé en milieu de coteau, sur un sol brun, très solaire, riche en calcaire. Robe brillante d'or pâle, exprime une grande maturité portée par une belle fraicheur. L'attaque en bouche est généreuse, charnue et savoureuse, avec des notes de noisette et de miel. Il sera en accord parfait avec un chapon farci, un foie gras, un camembert ou un Chaource. 56 €. Domaines Famille Picard – Tél : 03 80 21 98 57

Pommard 1er Cru Clos de la Commaraine 2009

Ce 100% Pinot Noir se pare d'une belle robe cerise aux reflets rubis, brillante et limpide. Le nez est épicé, sur des notes de poivre et de muscade, puis boisé, avec des senteurs de moka et de chocolat-vanille L'attaque est précise, la finale harmonieuse et pure. Il accompagne avec bonheur des gibiers à poil, Epoisses, tarte Tatin, nougat glacé aux fruits confits. 45 €.
Château de Corton-André - Tél : 03 80 25 00 00

Vins Divins

Cuvée Tantely 2010, Côtes de Duras blanc moelleux

Issue d'une vendange tardive 100% Sauvignon, cette cuvée se pare d'une belle robe jaune pâle. Le nez exprime des notes de fruits confits. En bouche explosent des arômes gourmands de poire confite et de fruits exotiques, soutenus par une fraîcheur tonique. Il s'appréciera seul ou accompagné d'un foie gras, d'un fromage à pâte bleue (Bleu d'Auvergne, Roquefort), ou même d'un dessert comme une bûche aux marrons. 10 €. Domaine de Mont Ramé – Tél : 05 53 83 70 78

Domaine Wardy, Château Les Cèdres 2007 : le Liban passionnément !

Issue de cabernet-sauvignon, de merlot et de syrah récoltés manuellement cette cuvée présente une robe grenat aux reflets rubis. Elle s'ouvre sur un premier nez opulent de fruits noirs et rouges, de prune, puis elle laisse parler les épices : réglisse, notes toastées et vanille. Elle se savoure avec une belle pièce de boeuf grillée, un carré d'agneau au thym ou avec les grands classiques de la cuisine méditerranéenne. 19 € chez Nicolas.

Cumulo Nimbus 2011 d'Abbotts & Delauany : Minervois de haut-vol !

Cuvée à la robe dense d'un grenat limpide présentant des arômes typiques de fruits noirs et rouges (cerise noire, prune, groseille) relevés de notes poivrées et réglisées. Bouche racée sur des tanins élégants et déjà bien fondus. Elle possède une belle longueur agrémentée d'une finale fraîche et soyeuse. Fera merveille sur les viandes rouges, comme une côte de boeuf grillée ou des gibiers tels un civet de sanglier aux cèpes, des cailles aux raisins ou encore un lièvre à la royale. Enfin, il fera prendre de la hauteur à une mousse au chocolat aux baies roses. 17,90 € chez les meilleurs cavistes

Loire, « Le S » 2008

100% Sauvignon, délicate parure or jaune aux reflets brillants. Son bouquet est marqué par un nez de fruits tropicaux compotés et de grande maturité, avec une pointe iodée. La bouche est dense avec une très belle allonge, alliant le gras à la sève. Accompagne un plat d'asperges sauce mousseline, sandre au beurre blanc, terrine de langoustines, ravioles aux truffes ou viandes blanches. A servir frais. 19€ chez les cavistes et sur www.doctorwines.com

Domaine Piron - Morgon

Crémant de Bourgogne à la robe jaune paille clair. Fines bulles ; en bouche, c'est une sensation de fraîcheur des arômes avec des notes de citron, de noisette et de fruits blancs qui nous envahit. Il fait un excellent apéritif à consommer (avec modération) à toute heure.
9,00 € - Tél : 04 74 69 10 20

La Clape Cuvée L'Absolu 2011

Un sublime équilibre pour cet assemblage de syrah et de mourvèdre, la robe est profonde, pleine de soleil. Le nez est complexe et riche, avec des notes de cannelle, de poivre, de réglisse et de truffe noire. La bouche harmonieuse s'équilibre entre des tanins fins, une belle puissance aromatique de fruits rouges et noirs, et une structure ample. La finale est persistante. À déguster avec des magrets de canard, une pintade, un sanglier en sauce, des tournedos à la moelle.
68 €. Château Rouquette sur Mer – Tél : 04 68 65 68 65

Cuvée Comtesse 2011 blanc, Cru Classé, Côtes de Provence

Cuvée à la robe brillante et dorée, nez fin et complexe aux notes de fleurs d'acacia, de chèvrefeuille et de miel. L'attaque est vive, sur des arômes de garrigue, d'amande fraîche, et de zeste d'orange puis la bouche se prolonge sur des notes de nèfle, ponctuée par une pointe de miel en finale. A déguster à 10° sur des crustacés, fruits de mer, poissons à la crème ou roquefort.16,90 €.
Château de Saint-Martin – Tél : 04 94 99 76 76

Château Moulinet 2010 : valeur montante de Pomerol

Ce millésime 2010 se distingue par sa robe grenat aux reflets rubis et son nez intensément aromatique de fruits noirs. La bouche est harmonieuse, fraîche et soyeuse. À déguster avec un pigeon rôti aux cèpes, une côte de boeuf aux airelles ou encore un risotto à la truffe blanche. Ce nectar s'accorde par essence avec de nombreux gibiers comme le sanglier ou le faisan et saura soutenir sans ambages des fromages à pâte persillée. 30 € chez les meilleurs cavistes

Château Macay Blanc 2012 : belle découverte en Côtes de Bourg

Elevée pendant 5 mois sur lies en barriques bourguignonnes, elle se livre dans une robe doré jaune aux légers reflets vert et s'ouvre sur un nez puissant et complexe : les fleurs d'acacia, le citron et le pamplemousse, la verveine puis une discrète touche de vanille et de pain brioché se développent sur une base minérale. On la savourera avec des poissons nobles en sauce comme un Saint-Pierre ou une lotte, un risotto aux truffes, une volaille à la crème ou une blanquette de veau ou de poisson. 15 € chez les meilleurs cavistes.

Le Cardinal de Duplessis 2010, Moulis-en-Médoc

Robe pourpre et nez puissant de fraise, de framboise, de mûre et d'épices douces sont déjà la promesse d'un beau vin. La bouche le confirme avec une trame soyeuses aux tanins fondus, un équilibre parfait, beaucoup de rondeur et de volume jusqu'à sa finale. Un vin privilégié pour s'accorder dès maintenant avec un gibier et des champignons, ou une pièce de bœuf rôti.

Jean Perrier & Fils
Méthode Traditionnelle Brut

Cépage : Jacquère 100 %, robe dorée lumineuse. Nez fruité, des arômes compote de pommes et coing, de noix et noisette fraîches, puis un zeste de citron, et une touche fumée de bergamote. Bouche croquante sur la pomme et le citron, avec une touche d'aneth et poivre blanc en finale. Ses plats : apéritif, crevettes grillées, salade d'endives pommes-noix, pomme au four. 8,70 €
5 rue de la Jacquère - 73800 Les Marches
Tél : 04 79 28 11 45

Cave de Tain l'Hermitage
Ynsolite Blanc de Noir (Méthode ancestrale)

robe jaune très pâle. Le nez est très fin avec des notes citronnées et légèrement grillées. Les bulles sont fines, délicates et rafraîchissantes et l'équilibre entre la fraîcheur et la douceur est très agréable. Ses plats : à l'apéritif, large palette de desserts. 8,00 € - Route de Larnage - 26603 Tain l'Hermitage cedex – Tél : 04 75 08 20 87 -

Côtes de Provence
Saint André de Figuière
Atmosphère rosé extra-brut 2011
(Méthode traditionnelle)

Robe saumonée, effervescence fine et régulière. Nez fin et frais, aux arômes de fruits rouges et de pêche-abricot, de brioche, d'agrumes, avec une touche de menthe-estragon. Ses plats : gougères aux fines herbes, sushis, gambas. 17,10 € Domaine Saint André de Figuière - BP 47 - 83250 La Londe Les Maures – Tél : 04 94 00 44 70

Arbois - Domaine Rolet Père & Fils
Crémant du Jura blanc 2008

Jolie couleur pâle, reflets verts, bulles fines montant lentement avec une bonne persistance. Au nez, arômes fins et discrets, fleurs blanches, aubépines. En bouche, bonne attaque avec un brin de vivacité, sans amertume, légèrement vineux, agréable et fin. 8,50 €. Domaine Rolet Montesserin – BP 67 – 39602 Arbois cedex
Tél : 03 84 66 00 05

AOC Chinon - Domaine Charles Joguet

Cuvée Les Varennes du Grand Clos, rouge 2008. Robe intense, sobre, saveurs onctueuses et épicées. 21 € départ cave et chez les cavistes. Domaine Charles Joguet à Sazilly
Tél : 02 47 58 55 53

Le Page Tour de Bessan 2010 , Margaux

Robe d'une belle teinte rubis grenat ; nez intense aux arômes de petits fruits rouges et fines notes reglissées. La bouche franche et juvénile séduit immédiatement par ses tanins présents et fermes, son équilibre bien campé et sa finale charnue et pleine. S'accorde magnifiquement avec une viande rouge grillée, comme une côte de bœuf, une entrecôte ou un tournedos. 12 à 14 € chez les meilleurs cavistes.

L'Etoile de Villegeorge 2010, Haut-Médoc

Un nez tout en finesse et élégance : un charmant bouquet mêlant petits fruits rouges et notes florales, comme la pivoine. Rond, charnu, soyeux et gourmand, il se livre dès maintenant mais on pourra aussi l'attendre 4 ans. Avec un poulet rôti ou un fromage comme le comté. 8,50 € à 9,50€, boutique en ligne,
www.marielaurelurton.com

Clos Triguedina

Bul's (Vin Mousseux rosé – Méthode traditionnelle)
Cépage : Malbec 100 %, robe corail chatoyant invitant à la gourmandise. Au nez, notes de fraise des bois et framboise, d'amande, avec une touche d'anis et de poivre gris. Bouche acidulée et fruitée sur une fine bulle diffuse, fraîcheur citronnée en finale. Ses plats : pavé de saumon à l'aneth, vacherin aux fraises. 12,60 € - Jean-Luc Baldès – Les Poujols – 46700 Vire sur Lot
Tél : 05 65 21 30 81

Ackerman X Noir

Cépages : Chenin Noir ou Pineau d'Aunis en majorité,
robe saumon lumineuse et chatoyante, bulle fine et légère. Nez fin et fruité, bonbon à la cerise, gelée de coing et pomme, floral aux nuances de rose. Ses plats : apéritif parfait avec pruneau au bacon, quiche saumon ou légumes, saumon grillé, blanquette de veau, chèvre frais, clafoutis ou charlotte aux pommes, cheesecake, bavarois…
6 € - Ackerman - Saint Hilaire / Saint Florent - 49412 Saumur – Tél : 02 41 53 03 10

AOC Crozes-Hermitage Domaine du Colombier
Cuvée Gaby Rouge 2011

100% Syrah
Robe noire très profonde. Au nez, des notes de vanille, de fruits noirs et d'épices. En bouche, l'attaque est ample, de belle densité. Les tanins sont bien présents. 19 € chez les cavistes - Tél : 04 75 07 44 07

Vins Divins

AOC Grignan – Les Adhémar

Domaine des serres de vignes - Sarrazine Rouge 2011

90% Syrah - 10 % Viognier, d'un rouge carmin, très intense, limpide, brillant, à reflets violacés. Le nez est très intense, fin complexe, avec des notes de café, de violette, de girofle, de gelée de mûre, de torréfaction.11 €- Domaine des serres de vignes. Tél : 09 65 27 30 87

AOC Vacqueyras Domaine la Garrigue Cuvée La Cantarelle 2010

Robe rouge soutenue, nez élégant, puissant et relevé. Un vin puissant, équilibré avec une belle rondeur 80% Grenache 20% Syrah. 20€ au domaine la Garrigue Tél : 04 90 65 84 60

AOC Corbières - Domaine Pech de l'Escale Schurano 2010

Carignan – Mourvèdre – Syrah - Grenache noir. 12 € au Domaine Pech de l'Escale - Tél : 06 08 77 25 31

Château de Ferrand 2010, Saint-Emilion Grand Cru

Situé sur les hauteurs de Saint-Emilion, le Château de Ferrand compte certainement parmi les plus anciennes propriétés de l'appellation. Une robe profonde, un nez puissant et expressif comme la première attaque en bouche, vive et minérale. Finale longue et aromatique signe d'un très grand millésime. Il accompagne idéalement une entrecôte grillée aux sarments, un gigot d'agneau rôti ou bien encore un carré d'agneau aux herbes… 30 € chez les cavistes.

La Chablisienne présente son «Coffret Mosaïque»

Cette année, la Chablisienne, une des caves les plus emblématiques de France célèbre ces 90 ans et crée le très élégant coffret mosaïque, pour découvrir les 4 niveaux de l'appellation : Petit Chablis Pas Si Petit 2010, Chablis La Sereine 2010, Chablis 1er Cru Vaulorent 2010 et du Chablis Grand Cru Château Grenouilles 2010. 110 €.

Gewurztraminer 2010 Bergheim Réserve

La Cave de Ribeauvillé propose aux amateurs de Grands Vins d'Alsace son Gewurztraminer 2010. Issu d'une sélection de terroirs avec des rendements réduits, il se distingue par son nez complexe et intense avec des arômes de fruits exotiques comme le litchi, de fruits à chair blanche comme la pêche et des nuances de rose. Idéal avec du foie gras, des fromages corsés (munster, maroilles) ou bien encore des plats exotiques. 11 € chez les cavistes.

Château Fourcas Hosten 2010 : L'élégance et la fraîcheur de Listrac

Jolie chartreuse du XVIIIème siècle, Château Fourcas Hosten est situé au cœur même du village de Listrac-Médoc. 47 hectares de vignobles pour un assemblage 55% Cabernet Sauvignon - 45% Merlot. Ce vin accompagnera parfaitement une viande rouge (agneau, bœuf). 17,50 € à la propriété.

Les Pélerins 2010 du Château Lafon-Rochet

Le millésime 2010 se révèle dense et puissant. Au nez, il se caractérise par des arômes d'une grande finesse, légèrement boisés qui font apparaître une richesse de fruits noirs dès l'attaque. Un vin riche et accessible dès les premières années. Accompagnera parfaitement un rôti de bœuf cuit au sel ou encore un velouté d'artichauts aux truffes. 18 € chez les bons cavistes.

Château Larrivaux 2009 un Médoc racé et élégant

Le Domaine de Larrivaux se situe à Cissac-Médoc, commune voisine de la prestigieuse appellation Saint-Estèphe. Robe rubis et profonde. Son nez laisse apparaître de beaux arômes de cassis, de myrtille et de réglisse. En bouche, on retrouve une belle souplesse et une texture serrée avec des tanins élégants et bien fondus. Un vin parfaitement équilibré qui offre une belle longueur. 12,50 € chez les bons cavistes.

Quadrille 2007 de Langlois-Château

Une jolie robe aux reflets dorés souligne l'éclat de ce Quadrille 2007. Des notes briochées et beurrées assez discrètes, ainsi qu'une touche de fruits blancs et de noisettes forment un quatuor étincelant. Une bouche toute en dentelle vient sublimer ces fines bulles. Idéal pour une réception de prestige, sa richesse lui permet de tout accompagner, aussi bien un cocktail dînatoire, un repas et pourquoi pas certains desserts. 20 € au domaine et chez quelques cavistes.

La Bourgeoise 2003 Henri Maire

Une sélection de très vieilles vignes de Pinot Noir plantées sur des sols argilo-siliceux. Ce vin de couleur rubis grenat développe des arômes de fruits rouges très mûrs légèrement vanillés. D'une grande concentration (vieilles vignes à petit rendement), il développe une belle puissance. Il demandera donc une cuisine assez corsée idéale avec les petits gibiers ou des viandes rouges marinées. Magnum : 49 € (25 € les 75 cl en 2010) chez les cavistes.

Quenelle de langoustines bretonnes, velouté de cresson sauvage et caviar d'Aquitaine.

Ingrédients pour 4 personnes :
Quenelles : 130 g de bar, 300 g de langoustines, 240 g de crème, 1 blanc d'oeuf, 8 g de sel, 100 g de beurre / Crème de cresson : 3 kg de queues de cresson, 2 poireaux, 2 oignons, 2L de fond de volaille, 2L de crème liquide, 100 g de beurre, huile d'olive / Chlorophylle de cresson : 2 kg de feuilles de cresson, eau salée, glaçons.

Réalisation :
Quenelles : mixer tous les ingrédients. Lisser. Réaliser les quenelles. Enfourner 8 min au four combi-vapeur à 155 °C, 80% d'humidité. Crème de cresson : émincer les poireaux et les oignons. Faire suer à l'huile et au beurre. Ajouter les queues de cresson. Laisser étuver 10 min. Mouiller avec le fond de volaille et la crème liquide. Laisser cuire 30 min, puis infuser 30 min, hors du feu. Mixer, passer. Réduire à feu doux. Chlorophylle : blanchir les feuilles de cresson 14 min. Refroidir. Presser les feuilles pour retirer l'eau. Mixer avec des glaçons. Au dressage, chauffer la crème de cresson, sans la bouillir et ajouter la chlorophylle. Dressage : déposer la quenelle dans le fond de l'assiette. Y poser une langoustine. Verser le velouté de cresson autour de la quenelle. Décorer de grains de caviar d'aquitaine. Servir.

Qualité sans compromis et finition parfaite font de Gaggenau le partenaire des plus grands chefs.

Entre ciel et terre, perché sur les hauteurs du Vieux Lyon, Davy Tissot trouve son inspiration dans les produits du terroir de la vallée du Rhône. Le Chef crée chaque jour de nouvelles émotions gustatives où se mêlent passion du métier et saveurs oubliées de nos régions.

« Gaggenau, ce sont des produits à la pointe de la technologie, très simples d'utilisation avec un design contemporain : une qualité professionnelle pour les passionnés. »

Davy Tissot, un macaron au Guide Michelin,
chef de cuisine de la Villa Florentine* et MOF 2004

GAGGENAU

Vins Divins

Cuvée Gardarèm 2010 de Marrenon

Robe rouge-noire intense aux reflets rubis, un nez profond et riche où se mêlent notes de noisettes grillées, tabac blond, sur un fond aromatique dense de fruits noirs écrasés. Les notes mentholées et de garrigue renforcent la sensation de fraîcheur. L'attaque est franche et gourmande, la douceur des tanins accompagne la montée en bouche des arômes de fruits noirs mûrs, de fines notes de grillé, de balsamique et de zan. Un vin complexe, tout en fraîcheur, doté d'une longueur en bouche exceptionnelle. Une cuvée confidentielle au superbe potentiel de garde. 22 € chez les bons cavistes.

Château de Rayne Vigneau 2009

1er Grand Cru Classé de Sauternes, le château Rayne Vigneau se distingue par un style élégant. 2009 est un millésime exceptionnel à Sauternes, fruit d'une climatologie exemplaire, favorable à l'installation rapide et parfaite du Botrytis Cinérea. L'intensité du nez est remarquable. Elle s'exprime par touches délicates d'abricot, de menthol, de gingembre. La bouche dans un premier temps souple et fraîche, s'ouvre sur une opulence considérable, sans se départir de son équilibre. Le menthol, la marmelade laissent place aux agrumes. 46 €.

Loire, Armance B

Vinifié selon la méthode traditionnelle donnant lieu à 17 mois d'élevage en cave, un bouquet fin et racé, finement brioché. La bulle, très fine, s'offre délicatement en bouche avec des nuances de nougat blanc, de pêches mûres, de biscotte et d'amande douce. 9,50 € en réseau CHR et sur le site www.doctorwines.com

La Côte des Monts Damnés 2012 Henri Maire

La colline des Monts Damnés est un coteau très accidenté de Chavignol. Aux arômes d'une grande finesse et légèrement exotiques, sa bouche nette, minérale, fruitée mais non exubérante, témoigne d'un vin d'exception issu des plus belles situations de l'appellation. Ce grand solitaire se laisse séduire par une cuisine de haut niveau. 22€ chez les cavistes.

Coteaux du Layon Or et Lumière 2012

Une robe dorée et soutenue, un nez flatteur de fruits confits, mangue et abricot, une bouche de belle amplitude et une finale tout en douceur. Il accompagnera les apéritifs, le foie gras, les poissons en sauce au Coteaux du Layon (sandre, brochet), les fromages de chèvre affinés et bien sûr les tartes acidulées (abricot, citron, figue fraîche). Servir frais entre 8-10°C. 10€ chez les cavistes et chez Nicolas

Petit-Figeac 2008 - Saint-Emilion Grand Cru

Couleur brillante, rouge carmin, nez intense avec des notes de cassis et de fruits mûrs, délicats et frais avec une touche de menthe poivrée. Le palais présente beaucoup de relief et de volume. Les arômes sont complexes avec des notes de groseille et de framboise qui confèrent une belle fraicheur. L'équilibre est soutenu par une structure soyeuse, beaucoup de gras et de rondeur. Idéal pour accompagner l'apéritif, également parfait sur une viande rouge ou de l'agneau. 28 € chez les meilleurs cavistes.

Cru Beaumes de Venise Terres des Farisiens 2011

Jolie robe cerise burlat, nez délicat et fin aux notes complexes de cuir, d'épices et de tabac blond. L'aération apporte des effluves de noyau et pruneau. La bouche est ample et relativement puissante. Toute la complexité du nez est présente avec une finale chaleureuse et marquée par des notes qui rappellent la tapenade noire. Idéale sur du gibier tel qu'un cuissot de sanglier ou un civet de biche. Il s'accordera idéalement avec des fromages de caractère. 8,10 €.

Domaine du Sorbief Arbois Floral Henri Maire

100% Chardonnay pour ce vin à la bouche fraîche à l'attaque et bien équilibrée, Très fin, marqué par des arômes de fruits blancs et d'amande grillée. Des notes florales complètent une belle palette aromatique avec une bouche fraîche à l'attaque et bien équilibrée et une finale qui s'avère longue. Idéal en accompagnement de poissons et crustacés. 17€ sur www.lesdeuxtonneaux.com

La Bourgeoise 2010 Henri Maire

Issue de vieilles vignes de Sauvignon sur des coteaux de silex exploités à l'origine par les moines de St-Satur. Un vin au caractère fort et aux nuances aromatiques aussi plurielles que sa personnalité est singulière. Ce vin aux arômes de pierres à fusil et au bouquet épicé, puissant en fruit et en corps, rappelle la fleur de Sauvignon et la sève de vigne. Cette prestigieuse sélection affirmera son élégance en compagnie de mets raffinés du patrimoine culinaire français, tel qu'un ris de veau rôti aux agrumes. 25€ chez les cavistes.

Vouvray Brut Excellence De Chanceny 2011 avec étuit

Très fines bulles, robe or clair aux reflets bronze, nez aux arômes d'amandes grillées, de fruits secs et de fruits à chair blanche rehaussé par de fines notes de tilleul. Accompagnez-le d'une tarte petits pois-lardons, d'un feuilleté de langoustines, d'une sandre au beurre blanc ou d'un chèvre mi-frais. Un bon croquant au chocolat n'en fera qu'une bouchée. A savourer frais (8-10°C) de l'apéritif au dessert. 12,50€ chez les cavistes et chez Nicolas

Abonnement

Devenez un top chef

Ne ratez aucun numéro,

ABONNEZ-VOUS

Cuisine | a&d

d'aujourd'hui et de demain

1 an 6 n° ~~59€40~~ 39€00 seulement, soit 2 n° gratuits

2 ans 12 n° ~~118€80~~ 69€00 seulement, soit 5 n° gratuits

Cuisine | a&d d'aujourd'hui et de demain **ABONNEMENT.** À renvoyer avec votre règlement à l'ordre de BRAVO Presse :
BRAVO Presse, Service Abonnements Cuisine A&D - 6, impasse Mont-Louis, 75011 Paris

- ☐ Formule 1 an à Cuisine a&d - 6 numéros au prix de 39,00 € seulement. au lieu de 59,40 € soit 2 numéros gratuits
- ☐ Formule 2 ans à Cuisine a&d - 12 numéros au prix de 69 € seulement. au lieu de 118,80 € soit 5 numéros gratuits
- ☐ Offre découverte Cuisine a&d - 3 numéro au prix de 24 € 90

ABONNEZ L'UN DE VOS PROCHES

Offre valable en France métropolitaine.

Payeur

Nom _____ Prénom _____

Adresse _____

Code Postal _____ Ville _____

Téléphone _____ E-mail _____

Age* _____ Profession* _____

* Facultatif

Bénéficiaire

Nom _____ Prénom _____

Adresse _____

Code Postal _____ Ville _____

Téléphone _____ E-mail _____

Age* _____ Profession* _____

* Facultatif

CAD26-11/13

Abonnement par téléphone au 01 40 24 10 03 du lundi au vendredi de 10h à 18h

Date et Signature

Ci-joint mon règlement par : ☐ Chèque bancaire ☐ Chèque postal ☐ Carte bancaire

CB n° : | | | | | | | | | | | | | | | | Expire fin : | | | | Cryptogramme : | | |

Conformément à la loi "Informatique et Libertés" du 6 janvier 1978, vous disposez d'un droit d'accès et de rectification aux données vous concernant auprès de BRAVO Presse - 6 impasse Mont-Louis - 75011 Paris

Extraits du livre : Lynch-Bages & Cie - Une famille, un vin et 52 recettes
Textes Jean-Michel Cazes & Kinou Cazes Hachemian
Recettes Jean-Luc Rocha
Photographies Philippe Martineau
Collection « Le verre et l'assiette » - Glénat

Lynch-Bages : Sur les traces de Thierry Marx

grand cru classé du Médoc et 2* dans nos assiettes

Lynch-Bages, grand cru classé du Médoc et 2* au restaurant Cordeillan-Bages nous fait durablement saliver. Le Grand cru classé de Pauillac depuis le XVIII[e] siècle raconte une belle histoire. Jean-Michel Cazes et sa famille ont fait renaître à Bages un village dédié au vignoble, au patrimoine et à la gastronomie. Le Relais & Châteaux Cordeillan & Bages est la plus haute expression de cet art de vivre le vin. L'ancienne chartreuse du XVII[e] invite au calme et éveille les sens. Dans le restaurant, le Chef Jean-Luc Rocha qui succède au monstre sacré Thierry Marx, officie avec style et finesse. Sa cuisine contemporaine raffinée fait de chaque repas une expérience étonnante. La carte, inspirée par la tradition culinaire française, est sublimée par les meilleurs crus de Bordeaux et d'ailleurs. Dans son écrin de vignes, l'hôtel de style contemporain réunit les conditions idéales pour un séjour tout en confort où priment détente et vitalité. Adossé à l'expertise de Château Lynch-Bages, Cordeillan-Bages propose un itinéraire hédoniste à travers l'univers du vin et de la cuisine.

Cordeillan-Bages
Route des Châteaux - 33250 Pauillac
Tél : 05 56 59 24 24

Petits violets en cocotte, jambon Porco Preto de Barrancos, huile d'olive de l'Ostal Cazes

ENTREE

6 personnes

18 petits artichauts violets de taille identique (petits épineux)
6 tranches de jambon Porco Preto de Barrancos
150 g de talon ou parures de jambon cru
2 tomates rondes
3 carottes
1/2 branche de céleri
1/2 vert de poireau
1 sucrine
Le jus d'1 citron jaune
2 oignons blancs
2 brins de thym
1 feuille de laurier
1 brin de romarin
Le zeste de 2 oranges non traitées
6 gousses d'ail
30 cl d'huile d'olive de l'Ostal Cazes
30 cl de vin blanc sec
30 cl de bouillon de volaille
1 cuil. à café de poivre noir
Sel

Pétales de tomates

• Plonger les tomates 20 secondes dans une casserole d'eau bouillante.
• Les passer sous l'eau froide, les peler, les couper en quatre et ôter les graines.

Jambon Porco Preto de Barrancos

• Préchauffer le four à 150 °C (th. 5).
• Déposer les tranches de jambon sur une plaque allant au four et les faire croustiller quelques minutes. Les égoutter ensuite sur un papier absorbant.
(Cette opération est facultative. Vous pouvez servir les tranches de jambon cru simplement entremêlées aux artichauts).

Préparation des artichauts

• Laver et égoutter les artichauts, couper les queues à 4 cm de la base.
• Avec un couteau, tailler les feuilles extérieures en faisant tourner l'artichaut sur lui-même de manière à ne conserver que la partie la plus tendre du coeur. Ensuite, couper la partie supérieure des artichauts pour éliminer la partie dure des feuilles tout en gardant le coeur violet.
• Tremper les artichauts dans de l'eau légèrement citronnée.
• Couper les artichauts en deux dans le sens de la longueur et retirer le foin du coeur.
Dans une cocotte, les faire suer 2 à 3 min dans l'huile d'olive bien chaude.
• Ciseler finement les oignons, les carottes, le jambon cru, l'ail, le céleri et le poireau.
• Ajouter cette garniture aux artichauts et faire suer le tout 2 min supplémentaires.
• Ajouter les aromates (thym, laurier, romarin et le zeste des oranges), le vin blanc, le bouillon de volaille, la moitié du jus de citron, saler et poivrer.
• Laisser cuire l'ensemble à ébullition 6 min à couvert. À l'issue de la cuisson, égoutter immédiatement. Filtrer le jus de cuisson et le faire réduire de trois quarts.

Dressage

• Au moment de servir, réchauffer les artichauts dans la réduction.
• Disposer les artichauts dans l'assiette, ajouter les pétales de tomates, agrémenter de quelques feuilles de sucrine et de tranches de jambon croustillantes.
• Verser généreusement de l'huile d'olive dans l'assiette.

Cousin du porc noir français de Bigorre dont il possède le pelage et les ongles noirs, le cochon portugais a trouvé son climat idéal dans la province d'Alentejo, au sommet de la Serra Morena. Dans le village de Barrancos, il fait l'objet d'un véritable culte. Ce jambon d'exception est associé aux petits artichauts violets aux feuilles serrées et bien cassantes que nous aimons rapporter de nos visites à nos parents et amis de Villeneuve-sur-Lot. Pour le vin, pas d'hésitation : choisissez un vin blanc élégant, aromatique et floral, long en bouche. Un condrieu par exemple, qui doit au cépage viognier son onctuosité et sa fraîcheur. Ou encore un saint-joseph, délicieux vin du Vivarais auquel l'association des raisins de marsanne et de roussane apporte une note plus minérale.

Boudin noir,
pomme Granny Smith déclinée

ENTREE

6 personnes

Fabrication du boudin
30 cl de sang de porc
120 g de lard gras
150 g de saindoux
450 g d'oignons
250 g de pomme Golden
4 g de quatre-épices
50 cl d'eau
Sel (si le sang n'est pas salé)
1 mètre de boyau de porc 36/40 mm
Tubes de pommes
6 pommes Granny Smith
2 barquettes de shiso
Compote de pommes
300 g de chair de pommes Granny Smith
1 noisette de beurre
10 cl d'eau
Sorbet de pommes
500 g de chair de pommes Granny Smith avec la peau
Le jus d'1 citron
300 g de sucre en poudre
30 cl d'eau
8 cl de calvados

Fabrication du boudin

• Éplucher et hacher finement les oignons. Les faire revenir dans une poêle avec le saindoux et un peu d'eau. Ajouter la pomme épluchée et coupée en morceaux, ainsi que le quatre-épices. Cuire à l'étuvée 45 min.

• Mettre le lard gras en cocotte et chauffer à feu modéré. Lorsque la graisse fondue arrive à hauteur du lard, verser l'eau dans la cocotte et cuire lentement 1 h. Égoutter le lard gras dans une passoire. L'ajouter aux oignons, mélanger, descendre la température à 60 °C puis verser le sang filtré.

• Mettre la préparation du boudin dans le boyau à l'aide d'un entonnoir. Cuire le boudin 40 min dans de l'eau à 80 °C. Le sortir, le rincer, puis le disposer en rond.

• Laisser refroidir et réserver.

Crémeux de boudin

• Récupérer un tiers du boudin, retirer la peau, le tamiser et le mettre dans une petite casserole pour le tiédir au moment de servir.

Tranches de boudin

• Retirer la peau du boudin restant et tailler six tranches par personne de 5 mm d'épaisseur. Réserver.

Tubes de pommes

• Laver soigneusement les pommes (ne pas les éplucher), puis couper leur base. À l'aide d'un emporte-pièce de 5 cm de diamètre, les découper en cylindres en appuyant fortement. Les évider avec un emporte-pièce de 4 cm.

• Ajuster la hauteur des six tubes avec un couteau.

• Récupérer toutes les parures de pommes et tailler quelques lamelles pour la présentation des tubes.

Compote de pommes

• Couper la chair des pommes en petits morceaux.

• Les faire étuver dans une petite casserole avec le beurre et l'eau pendant 15 min.

• Tamiser ensuite la compote dans une passoire fine et réserver.

Sorbet de pommes (à réaliser la veille) Émincer finement la chair des pommes non épluchées, arroser de jus de citron puis laisser une nuit au congélateur.

Le jour même, réaliser le sirop en faisant bouillir le sucre et l'eau. Le verser chaud sur les pommes surgelées et mixer finement immédiatement en ajoutant le calvados.

• Mettre à refroidir dans une sorbetière.

Dressage

• Dresser dans chaque assiette plate de forme rectangulaire, le tube de pomme à gauche, le crémeux réchauffé, les lamelles de pommes et quelques feuilles de shiso.

• À droite du tube, étaler une couche fine et régulière de compote de pommes.

• Réchauffer légèrement quelques minutes sous le gril du four bien chaud les tranches de boudin et les déposer sur la compote de pommes. Décorer de quelques feuilles de shiso.

• Déposer une quenelle de sorbet de pommes et servir immédiatement.

On ne tue plus le cochon à Bages, hélas ! Jambons, saucisses, et ce fameux boudin que j'ai retrouvé, saveur intacte, chez Eddy Kerkhofs et Michel Yhuelo au Dome Restaurant sur Sunset Boulevard. Un plat roboratif mérite un vin consistant. Je choisis donc le vin rouge, puissant et gourmand, de notre vignoble de l'Ostal Cazes à La Livinière dans le Languedoc, alliance de syrah, grenache, mourvèdre et carignan.

Grosses gambas grillées, pêches de vigne aux poivres rares

POISSONS

6 personnes

6 grosses gambas
1 gousse d'ail frais dégermé
5 cl d'huile neutre
2 pincées de fleur de sel
Poivre noir Sarawak au moulin

Sauce aux pêches et aux poivres

3 pêches de vigne bien mûres
Le jus d'1/2 citron jaune
2 grains de poivre noir Tellicherry
2 grains de poivre blanc Malabar
2 grains de poivre rose
3 grains de poivre de Sichuan
30 g de sucre en poudre
5 cl d'huile d'arachide
5 cl d'huile d'olive
1 pincée de sel

Quartiers de pêches

3 pêches de vigne

Sirop :

25 g de sucre en poudre
Le jus d'1/2 citron jaune
6 grains de poivre noir Sarawak
6 grains de poivre blanc Sarawak
4 grains de poivre de Sichuan
10 cl d'eau
1 pincée de sel

Semoule de céleris

150 g de céleri-rave
1 branche de céleri branche
2 feuilles de menthe fraîche
1/2 échalote
1 citron vert (2 râpées de citron vert et le jus)
10 brins de ciboulette
20 g de noix de cajou
15 g de gingembre confit
1 cuil. à café de coriandre hachée
1 pincée de piment d'Espelette
2 cl d'huile d'olive
Sel
Poivre Sarawak du moulin

Pois gourmands

50 g de pois gourmands

Finition et dressage

1 pêche de vigne

Préparation des gambas
(à réaliser 2 h avant cuisson)

• Décortiquer les gambas, laisser le bout de la queue attaché. Retirer le boyau à l'aide d'une pointe de couteau et mettre les gambas à mariner pendant 2 h dans l'huile avec l'ail, le sel et le poivre du moulin.

Sauce aux pêches et aux poivres

• Couper les pêches en quartiers, les mettre dans une casserole, ajouter tous les autres ingrédients, porter à ébullition et laisser mijoter 30 min.

• Mixer le tout et filtrer à la passette fine puis réserver.

Quartiers de pêches

• Réaliser un sirop en mélangeant tous les ingrédients et porter à ébullition.

• Couper les pêches en quartiers et retirer la peau. Porter une nouvelle fois le sirop à ébullition, le filtrer et le verser en une seule fois sur les quartiers de pêches.

• Laisser refroidir à température ambiante et réserver.

Semoule de céleris

• Éplucher et tailler en cubes le plus fin possible les céleris rave et branche. Blanchir le gingembre confit cinq fois et le refroidir. Hacher le reste des ingrédients et mélanger le tout avec l'huile. Rectifier l'assaisonnement et l'acidité avec le jus de citron. Mouler la préparation dans de petits contenants individuels et les réserver au frais.

Pois gourmands

• Blanchir les pois gourmands 1 min à l'eau bouillante salée et refroidir dans l'eau glacée pour conserver leur belle couleur verte.

Finition et dressage

• Préchauffer le gril ou allumer votre barbecue. Éplucher et tailler la pêche en douze tranches de 2 mm d'épaisseur. Égoutter les gambas, les griller 2 min de chaque côté, les retirer du feu, les couvrir avec un papier aluminium et les laisser reposer 3 min ; la cuisson se terminera et les gambas s'attendriront. Dans chaque assiette, disposer harmonieusement la semoule de céleris froide, deux quartiers de pêche assaisonnés avec la sauce aux poivres, deux tranches de pêche fraîche et les pois gourmands. Terminer en posant la gambas grillée encore chaude au centre de l'assiette (si besoin, réchauffer légèrement la gambas sur le gril quelques secondes). Décorer de quelques pousses de microvégétaux ou d'herbes fraîches, de coriandre...

Au Mozambique, elles se nomment « camarão tigre », en raison de leur taille impressionnante et des rayures bleues, noires et jaunes de leur carapace. Elles ne sont jamais meilleures que grillées et constituent un plat rafraîchissant, à servir à température ambiante et à consommer en rêvant aux rivages de l'océan Indien, en compagnie d'un Blanc de Lynch- Bages, typique des grands vins blancs de Bordeaux. Dans sa jeunesse, le sauvignon blanc, vif et explosif, s'exprime pleinement, puis, avec le temps, il cède la place aux arômes de fruits confits et de noisette, propres au sémillon.

Lièvre de Beauce
farci à la royale

VIANDE

6 personnes — Préparation : 3 jours

Lièvre
1 lièvre de Beauce d'environ 3,5 kg
5 cl de cognac
Sel
15 tours de moulin à poivre

Marinade et fond de sauce
2 carottes
30 g de cèpes secs
1/2 poireau
1 feuille de laurier
3 brins de thym
2 branches de persil
3 oignons
50 gousses d'ail
15 échalotes
8 baies de genièvre
2 clous de girofl e
10 cl de bon vinaigre de vin rouge
2 bouteilles de vin rouge corsé
1 cuil. à soupe de poivre noir
1 cuil. à café de fleur de sel

Farce
175 g d'épaule de porc
175 g de gorge de porc
175 g d'échine de porc
Les abats du lièvre
12,5 cl de lait
Des petits morceaux de chair de lièvre
50 g de truffes
3 pincées de marjolaine
75 g de mie de pain
30 g d'échalotes
8 g d'ail
2,5 cl de cognac
15 g de sel
3 g de poivre noir du moulin

Foie gras
400 g de foie gras de canard cru (300 g pour l'intérieur du lièvre et 100 g pour la finition de la sauce)
300 g de barde de porc
1 cuil. à café rase de sel fin
15 tours de moulin à poivre noir

Préparation du lièvre
(2 jours avant)
• Dépouiller le lièvre. Ouvrir le coffre en deux. Garder le foie, le coeur, les poumons, les rognons et le sang.
• Désosser le lièvre à plat sans faire de trous. Réserver les os. Sur un plateau, étaler le lièvre désossé, dédoubler les cuisses et répartir les chairs sur la partie ventrale. Arroser de cognac, saler et poivrer.

Marinade et fond de sauce
(2 jours avant)
• Éplucher et couper grossièrement les carottes, le poireau, les oignons, l'ail et les échalotes. Concasser les os du lièvre puis ajouter la garniture aromatique (les carottes, le poireau, les oignons, l'ail, les échalotes, les baies de genièvre, les clous de girofl e), les cèpes secs, le vin rouge préalablement flambé et refroidi, le vinaigre, la fl eur de sel, le poivre, le bouquet garni (laurier, thym, persil). Laisser mariner 24 h au réfrigérateur.

Farce
(2 jours avant)
• Mettre le pain de mie à tremper dans le lait et réserver. Éplucher et couper les échalotes et l'ail. Les cuire dans une casserole avec un peu de matière grasse. Couper les truffes en petits dés.
• Au hachoir à viande (grille moyenne), hacher l'épaule, la gorge et l'échine de porc. Ensuite, hacher les abats et les petits restes de chair de lièvre.
• Mélanger les viandes hachées.
• Ajouter les échalotes, l'ail, les truffes, le pain de mie égoutté et le reste des ingrédients. Mélanger la farce. Filmer et réserver au réfrigérateur 24 h.

Réalisation de la ballottine
(la veille)
• Enlever le lièvre de la marinade. Étaler la farce sur le lièvre. Assaisonner le foie gras (300 g) puis le déposer sur toute la longueur du lièvre.
• Rouler le lièvre comme une ballottine.
• Sur le plan de travail, déployer un grand torchon propre.
• Y déposer la barde et poser la ballottine dessus. Rouler la ballottine dans le torchon. Ficeler chaque extrémité puis toute la longueur sans trop serrer.

Cuisson du lièvre
(la veille)
• Préchauffer le four à 140 °C (th. 5).
• Égoutter la marinade. Réserver les os, la garniture et le vin. Dans une grande cocotte, faire revenir à l'huile les os puis la garniture. Laisser suer 15 min à couvert.
• Ajouter le vin de la marinade. Porter à ébullition, mettre la ballottine, couvrir et enfourner à 140 °C pendant 5 h en tournant la viande toutes les heures.
• Sonder à l'aiguille ou à la fourchette la ballottine : l'ustensile doit s'enfoncer dans la chair sans résistance. Laisser refroidir dans le fond de sauce.

Finition
(le jour même)
• Lorsque la ballottine est bien froide, débarrasser le lièvre avec précaution sur une grille. Enlever le torchon et la barde.
• Détailler le lièvre en tranches de 3 cm d'épaisseur et les déposer dans un plat à rebord, fi lmer et réserver. Réduire la sauce de moitié pour concentrer les arômes, la filtrer en pressant bien et la réserver au bain-marie.
• Préchauffer le four à 120 °C (th. 4) 30 min avant de servir. Réchauffer les tranches de lièvre avec un peu de sauce pour éviter le dessèchement.
• Passer les 100 g de foie gras restant au tamis pour le réduire en purée et supprimer les veines. Ajouter le sang du lièvre et verser une partie de la sauce chaude dessus. Verser ensuite ce mélange dans la sauce chaude du bainmarie et rectifi er l'assaisonnement.
• Cette opération apportera la liaison à la sauce dite « royale ».

Dressage
• Dans l'assiette bien chaude, poser la tranche de lièvre, la napper généreusement de sauce royale.
• Verser le reste de sauce en saucière et la mettre sur table. Pour rendre ce plat plus festif, l'agrémenter de lamelles de truffe à la dernière minute (facultatif). Servir ce plat accompagné d'une fricassée de champignons sylvestres.

C'est chez Paul Bocuse que j'ai gravi pour la première fois cet Everest de la grande cuisine française. Il faut, pour l'affronter, un vin de grand millésime et de grande race : Châteauneuf-du-Pape Domaine des Sénéchaux rouge 2007 ou un saint-estèphe Ormes de Pez 1989 ou 1990.

Tarte aux pruneaux

DESSERT

6 personnes

Pâte sucrée
2 jaunes d'oeufs
100 g de beurre
160 g de farine type 55
16 g de fécule de pomme de terre
100 g de sucre glace
100 g de poudre d'amande
1 pincée de sel fin
Garniture
150 g de ricotta
1 cuil. à soupe de sucre en poudre
Pruneaux farcis
200 g de pruneaux d'Agen + 24 beaux pruneaux moelleux
15 g de sucre en poudre
2,5 cl d'armagnac

Pâte sucrée
- Tamiser la farine avec la fécule, le sucre glace, la poudre d'amande et ajouter le sel.
- Dans la cuve du batteur, ramollir le beurre, ajouter les jaunes d'oeufs tempérés, mélanger 1 min et ajouter les poudres tamisées.
- Mélanger rapidement sans trop travailler la pâte, de manière à ne pas lui donner trop de corps et éviter qu'elle ne devienne élastique.
- Préchauffer le four à 160 °C (th. 5).
- Étaler la pâte sur 3 mm d'épaisseur, la piquer à l'aide d'une fourchette, tailler des rectangles de 5 cm sur 12 cm.
- Laisser reposer 20 min au réfrigérateur.
- Cuire les rectangles de pâte 18 min à 160 °C et réserver.

Garniture
- Travailler au fouet la ricotta et le sucre.
- Verser dans une poche à douille pour le dressage.

Pruneaux farcis
- Mettre tous les pruneaux dans une casserole. Les recouvrir d'eau froide, ajouter le sucre et l'armagnac et faire bouillir l'ensemble 1 min. Laisser refroidir dans la casserole pour que les pruneaux se réhydratent.
- Récupérer les 24 plus jolis pruneaux, les dénoyauter et mixer le reste. Passer cette purée au tamis et la détendre si nécessaire à l'aide du sirop de cuisson afin d'obtenir une consistance lisse et brillante.
- Farcir de purée les 24 pruneaux et les réserver pour le montage de la tarte.

Dressage
- À l'aide de la poche à douille, dresser soigneusement la ricotta sur les rectangles de pâte et déposer les pruneaux farcis.
- Décorer de quelques feuilles de verveine fraîche.

Avec ses parents, ma grand-mère Lavinal tenait un café avenue d'Eysses, dans la proche banlieue de Villeneuve-sur-Lot. Nous avons donné son nom à l'établissement – le café Lavinal – qui anime aujourd'hui la place centrale de notre village de Bages et perpétue la tradition familiale. Bien des liens affectifs et des souvenirs nous relient encore au Lot-et-Garonne d'où nous rapportons régulièrement quelques boîtes ou sachets de pruneaux. Avec cette tarte, qui peut tout à fait se passer de vin, je recommande une larme d'armagnac ou un soupçon de calvados, vieux de préférence.

Guy Martin nous invite à goûter les étoiles au Grand Véfour

Extraits du beau et grand livre
Le Grand Véfour
Guy Martin
Photos : Michel Langot
Editions du Chêne

Deux monuments dans les jardins du Palais Royal : Le restaurant du Grand Véfour, créé en 1784 et Guy Martin, beaucoup plus jeune. Une institution qui vit et continue de voir passer les célébrités des arts, du spectacle, de l'industrie ou de la politique. Et vous & moi. Est-il encore besoin de présenter l'ami Guy ? Savoyard, le chef Guy Martin est devenu en 2011 propriétaire du Grand Véfour où il officiait depuis longtemps. Autodidacte et homme de passion, il commença sa carrière dans les Relais & Châteaux, au Château de Coudrée, puis au Château de Divonne, dont il devint le directeur et le chef de cuisine à l'âge de 26 ans. Il a été élu un des sept meilleurs chefs cuisiniers du monde. L'élément primordial pour sa création demeure l'art et les artistes, qui lui inspirent les couleurs, les structures et les saveurs de sa cuisine. Comme nous pouvons le voir.

Foie gras de canard,
fine gelée au céleri-branche, navets et betteraves multicolores

10 personnes

Préparation : 2 h
Préparation du foie gras : la veille
Macération du foie gras : 2 h

Foie gras
800 g de foie gras de canard cru
11 g de sel fin
3 g de poivre du moulin
1,5 g de sucre semoule

Gelée de céleri-branche
1 botte de céleri-branche
20 g de vinaigre de cidre
3 g d'agar-agar
5 g de feuilles de gélatine
Sel

Betteraves cuites
1 betterave rouge crue de 400 g
1 betterave jaune crue de 400 g
1 betterave blanche crue de 400 g
10 g de gros sel par litre d'eau
3 feuilles de laurier
3 brins de thym

Coulis de betterave
100 g de parures de betterave rouge
100 g de parures de betterave jaune
100 g de parures de betterave blanche
50 g de crème liquide
3 pincées de piment d'Espelette
Sel, poivre du moulin

Betterave et navets crus
1 betterave Chioggia de 150 g
1 navet Boule d'or de 150 g
1 navet blanc de 150 g

Toasts Melba
50 tranches de pain de mie de 5 mm d'épaisseur
50 g de beurre clarifié

Garniture et assaisonnement
100 g de vinaigrette Grand Véfour
1 g de piment d'Espelette
30 feuilles jaunes de céleri
20 pousses de betterave rouge
Poivre blanc mignonnette
Sel de céleri

Foie gras

• Retirez les veines et les nerfs du foie gras.
• Dans un bol, mélangez le sel fin, le poivre, le sucre.
• Assaisonnez minutieusement l'intérieur et l'extérieur des lobes de foie gras.
• Reformez-les, puis couvrez-les de film alimentaire. Réservez-les 2 heures au réfrigérateur.
• Chauffez une poêle sans matière grasse et poêlez les lobes à feu moyen, 3 à 4 minutes de chaque côté, en les arrosant de leur graisse. Égouttez-les sur une grille pour éliminer l'excédent de graisse.
• Moulez-les dans un cadre 18 x 18 x 2 cm en les pressant légèrement.
• Filmez et réservez 24 heures au réfrigérateur.

Gelée de céleri-branche

• Lavez, coupez puis centrifugez le céleri pour obtenir 280 g de jus. Ajoutez le vinaigre de cidre.
• Incorporez l'agar-agar, puis mixez. Faites ramollir la gélatine 1 minute dans de l'eau froide.
• Dans une casserole, faites chauffer le jus à l'agar-agar pendant 3 minutes, à petits bouillons.
• Ajoutez la gélatine ramollie et égouttée.
• Mélangez bien jusqu'à complète dissolution. Salez.
• Coulez le jus sur une plaque antiadhésive de 50 x 30 cm. Réservez au réfrigérateur 30 minutes pour que la gelée prenne.
• Découpez 20 rectangles de 9 x 1,70 cm.
• Filmez et réservez au réfrigérateur.

Betteraves cuites

• Lavez les betteraves. Faites-les cuire avec leur peau séparément pour préserver leur couleur, dans une casserole d'eau avec du gros sel, une feuille de laurier et un brin de thym, à couvert et à petits bouillons, pendant 40 minutes pour la jaune et la blanche, 50 minutes pour la rouge.
• Laissez-les refroidir dans la cuisson, puis épluchez-les. Gardez les parures pour préparer le coulis, sans les mélanger. À l'aide d'un emporte-pièce « tube » de 1 cm de diamètre, réalisez 10 tubes de 3 cm de long dans chaque betterave.
• Recouvrez les tubes de betterave de film alimentaire et réservez au réfrigérateur.

Coulis de betterave

• Mixez les parures de betterave jaune avec 10 g de crème. Procédez de même pour les parures de betterave blanche et de betterave rouge, avec 20 g de crème.
• Assaisonnez d'une pincée de piment, de sel et de poivre. Versez chaque coulis en pipette. Réservez au réfrigérateur.

Betterave et navets crus

• Épluchez la betterave et les navets.
• Taillez-les en 10 tranches de 1,5 mm d'épaisseur à la mandoline.
• À l'aide d'un emporte-pièce rond de 2 cm de diamètre, découpez 10 cercles dans les tranches de betterave. Faites de même pour les navets, avec des emporte-pièce de 3 cm (navet blanc) et de 4 cm (navet Boule d'or).
• Réservez séparément dans des bols d'eau froide, au réfrigérateur.

Toasts Melba

• Réalisez 30 disques de pain de mie à l'aide d'un emporte-pièce de 3,5 cm de diamètre, puis 20 disques avec un emporte-pièce de 2 cm de diamètre.
• Déposez les disques sur une plaque à pâtisserie entre deux feuilles de papier sulfurisé légèrement beurré au beurre clarifié. Posez une plaque par-dessus.
• Enfournez dans un four préchauffé à 160 °C pendant 5 minutes. Retirez le papier sulfurisé et réservez dans un endroit sec.

Assaisonnement et dressage

• Mélangez le poivre mignonnette et le sel de céleri. Ajoutez le piment dans la vinaigrette Grand Véfour.
• Taillez le foie gras dans sa longueur en 2 bandes de 9 cm de large. Retaillez dans chaque bande 10 rectangles de 9 x 1,8 cm.
• Sur chaque assiette, posez 2 rectangles de foie gras et sur chacun d'eux, un rectangle de gelée de céleri.
• Faites 3 points de purée de coulis jaune, blanc et rouge sur le côté droit.
• Assaisonnez de vinaigrette au piment les cercles de légumes crus, les tubes de betterave ainsi que les feuilles de céleri et de betterave.
• Disposez un tube de chaque betterave cuite entre les points de coulis de betterave.
• Déposez un cercle de chaque légume contre les tubes de betterave cuite.
• Terminez par des feuilles de céleri et de betterave.
• Disposez 3 disques de pain de mie de 3,5 cm entre les légumes et 2 disques de 2 cm collés devant chaque rectangle de foie gras.
• Déposez un petit dôme du mélange mignonnette et sel de céleri sur le bord de l'assiette. Servez.

Langoustines juste saisies, courge Butternut relevée au poivre du Népal, vinaigrette à la betterave

10 personnes — Préparation : 2 h

20 langoustines de 200 g
2 cuillerées à soupe d'huile d'olive
Sel, fleur de sel, poivre du moulin

Courge butternut

350 g de courge Butternut épluchée
35 g de miel
30 g d'oignon ciselé
50 g de raisins blonds
70 g de vinaigre de cidre
1 feuille de laurier
0,5 g de poivre du Népal en poudre
5 g de jus de yuzu
35 g de beurre
Sel, poivre du moulin

Coulis de betterave

700 g de jus de betterave rouge
100 g de vinaigre de riz
1 g de poivre du Népal en grains
0,1 g de xanthane
Sel, poivre du moulin

Vinaigrette à la betterave

100 g de coulis de betterave
50 g d'huile d'olive
30 g de vinaigre de riz
Sel, poivre du moulin

Feuilles de betterave

1 betterave rouge crue de 200 g
30 g de gros sel
2 g de poivre du Népal en grains

Garniture et assaisonnement

20 feuilles de pousses de betterave
1 cuillerée à soupe de vinaigrette Grand Véfour
Sel, poivre du moulin

Courge butternut

- Taillez la courge Butternut en brunoise de 5 mm.
- Dans une casserole, faites chauffer le miel à feu moyen jusqu'à obtenir un caramel blond. Versez la brunoise de butternut et l'oignon ciselé. Salez, poivrez puis mélangez.
- Versez le vinaigre de cidre et 100 g d'eau. Portez à ébullition, puis ajoutez le laurier, le poivre du Népal en poudre et les raisins blonds. Faites réduire à sec, à feu moyen, pendant environ 5 à 6 minutes. Incorporez le beurre sur le feu. Mélangez bien.
- Hors du feu, rectifiez l'assaisonnement et laissez refroidir.
- Enlevez la feuille de laurier. Ajoutez le jus de yuzu. Réservez au réfrigérateur.

Coulis de betterave

- Dans une casserole, portez à ébullition le jus de betterave et le poivre du Népal. Faites réduire ensuite à feu doux jusqu'à obtenir un quart de jus. Ajoutez le vinaigre et faites réduire à consistance sirupeuse. Filtrez puis laissez refroidir.
- Mixez le coulis froid avec le xanthane.
- Rectifiez l'assaisonnement. Réservez au réfrigérateur.

Vinaigrette à la betterave

- Mélangez tous les ingrédients. Réservez au réfrigérateur.

Feuilles de betterave

- Faites cuire la betterave dans une casserole avec 3 litres d'eau, le gros sel et le poivre du Népal, à petits bouillons et à couvert, pendant 1 h 30.
- Laissez refroidir dans la cuisson.
- Épluchez la betterave.
- Taillez-la d'abord en 20 tranches de 2 mm, puis chaque tranche en un rectangle de 5 x 4 cm. Réservez.

Langoustines

- Décortiquez les langoustines en prenant soin d'enlever les boyaux et de garder la carapace au bout des queues.
- Assaisonnez-les de sel.
- Dans une poêle, faites chauffer l'huile d'olive. Saisissez les langoustines 1 minute de chaque côté, puis poursuivez la cuisson dans un four préchauffé à 220 °C pendant 2 à 3 minutes.
- Épongez-les sur papier absorbant. Donnez un tour de moulin à poivre et saupoudrez de quelques cristaux de fleur de sel.

Dressage

- Réchauffez les rectangles de betterave et la courge Butternut.
- Assaisonnez les pousses de betterave avec la vinaigrette Grand Véfour. Salez, poivrez.
- Donnez des coups de pinceau de coulis de betterave sur le fond des assiettes.
- Posez 2 cadres de 9 x 2 x 2 cm en décalé dans chaque assiette.
- Placez à chaque extrémité des cadres, une feuille de betterave en la faisant dépasser d'un côté.
- Remplissez de 20 g de courge Butternut. Tassez puis repliez les feuilles de betterave pardessus.
- Enlevez les cadres. Posez une langoustine sur chaque rectangle. Nappez de quelques traits de vinaigrette à la betterave.
- Terminez par 2 feuilles de pousses de betterave. Servez aussitôt.

Bar de ligne préparé en tartare et mariné, betteraves crues et cuites, relevées au wasabi

10 personnes Préparation : 1 h 30
Marinade : 30 minutes

5 filets de bar de 150 g avec peau écaillée
1 cuillerée à soupe d'huile d'olive

Marinade
100 g d'eau
100 g de vinaigre cristal
20 baies de piment de la Jamaïque
2 g de bâton de cannelle
2 clous de girofle
25 g de gingembre râpé
1 jus de citron vert

Brunoise de betterave jaune et Chioggia
20 g de brunoise de betterave Chioggia crue
20 g de brunoise de betterave jaune cuite
1 cuillerée à soupe de vinaigrette Grand Véfour
Sel, poivre du moulin

Tartare de bar
200 g de chair de bar + le reste des filets
50 g de betterave jaune cuite en dés de 3 mm
20 g de marinade
Sel, poivre du moulin

Rouleaux de bar
10 tronçons de bar de 10 cm de long
10 bâtonnets de betterave jaune cuite de 1 cm de côté et 8 cm de long
Sel, poivre du moulin

Sauce yaourt wasabi
125 g de yaourt nature brassé
4 g de wasabi en pâte
Sel, poivre du moulin

Garniture et assaisonnement
30 ronds de betterave rouge crue de 3 cm de diamètre et 2 mm d'épaisseur
30 bandes de concombre de 15 cm de long, 1 cm de large et 2 mm d'épaisseur
30 triangles de betterave Chioggia crue, de 6 cm de côté et 2 mm d'épaisseur
50 cubes de betterave jaune cuite de 1 cm
20 ronds de radis blanc de 5 cm de diamètre et 2 mm d'épaisseur
10 feuilles de coriandre
30 petites feuilles de pousses de betterave
3 cuillerées à soupe de vinaigrette Grand Véfour
Sel, poivre du moulin

Marinade

• Dans une casserole, portez tous les ingrédients à ébullition. Retirez du feu et laissez infuser 30 minutes. Filtrez.
• Réservez au réfrigérateur.

Brunoise de betterave jaune et Chioggia

• Mélangez les deux brunoises à la vinaigrette. Salez et poivrez. Réservez au réfrigérateur.

Préparation du bar

• Retirez les peaux des filets de bar. Huilez-les des deux côtés avec l'huile d'olive et placez-les entre deux feuilles de papier sulfurisé puis entre deux plaques. Déposez dans un four préchauffé à 180 °C pendant 10 minutes environ pour les sécher. À la sortie du four, salez-les puis coupez-les en 20 triangles de 3 cm de côté. Réservez.
• Coupez dans chaque filet de bar 2 tronçons de 10 cm de long. Réservez le reste pour le tartare.

Tartare de bar

• Taillez les 200 g de chair de bar et le reste des filets en dés de 5 mm.
• Mélangez avec les dés de betterave jaune cuite et 20 g de marinade. Salez et poivrez. Réservez au réfrigérateur.

Poitrine de volaille de Bresse, ses « sot-l'y-laisse » confits et truffés, des écrevisses au jus

10 personnes — Préparation : 1 h 30

10 poitrines de volaille de Bresse avec la peau
10 « sot-l'y-laisse » de Bresse
20 bâtonnets de céleri-branche de 2,5 x 0,3 cm
20 bâtonnets de truffe de 2,5 x 0,3 cm
20 g de truffe hachée
100 g d'huile d'olive + 2 cuillerées à soupe pour les filets
30 g de beurre
Sel, fleur de sel, poivre du moulin

Cuisson des écrevisses

30 écrevisses à pattes rouges
1 carotte
1 oignon
1 branche de céleri
1 brin de thym
1 feuille de laurier
1 cuillerée à soupe de gros sel
1 pointe de couteau de piment de Cayenne

Garniture

40 rognons de coq
10 cèpes bouchon
1 brin de thym
1 feuille de laurier
40 g de truffe hachée
300 g de fond de volaille
100 g d'huile d'olive + 1 cuillerée à soupe pour les cèpes farcis
20 g de beurre
1 cuillerée à soupe de vinaigre
Gros sel, sel fin, poivre du moulin

Jus

Les têtes concassées des 30 écrevisses
100 g de vinaigre de cidre
1,2 litre de fond de volaille
2 cuillerées à soupe d'huile d'olive
Sel, poivre du moulin

Volaille

• Salez et poivrez les « sot-l'y-laisse ». Placez-les dans une casserole avec l'huile d'olive et faites-les cuire 1 heure dans un four préchauffé à 90 °C.

• Égouttez-les et laissez-les refroidir. Coupez les en deux dans la longueur.

• Ouvrez en deux les poitrines sans les séparer. Salez-les et poivrez-les.

• Disposez sur chacune d'elles, dans la longueur, un demi-« sot-l'y-laisse », un bâtonnet de céleri, un bâtonnet de truffe, un bâtonnet de céleri, un bâtonnet de truffe, puis terminez par un demi-« sot-l'y-laisse ». Roulez les poitrines dans un film alimentaire. Réservez-les au réfrigérateur.

Cuisson des écrevisses

• Dans un faitout, portez à ébullition 5 litres d'eau. Ajoutez les légumes épluchés et taillés en rondelles avec les aromates, le sel et le piment de Cayenne. Faites cuire à couvert et à petits bouillons pendant 20 minutes.

• Plongez les écrevisses dans le bouillon pendant 4 minutes. Faites-les refroidir en les plongeant dans de l'eau glacée. Décortiquez les queues et les pinces.

• Réservez les têtes pour le jus. Hachez les pinces. Réservez.

Garniture

• Épluchez les rognons de coq. Faites-les blanchir 2 minutes dans une casserole d'eau bouillante salée et vinaigrée. Égouttez-les sur du papier absorbant. Réservez les 30 plus beaux. Émincez les autres en lamelles de 1 à 2 mm pour les cèpes farcis.

• Nettoyez les cèpes. Versez-les dans une casserole avec 100 g d'huile d'olive, le thym et le laurier. Salez, poivrez. Enfournez dans un four préchauffé à 65 °C pendant 30 minutes. Laissez refroidir. Séparez les têtes des pieds des cèpes. Taillez les pieds en brunoise. Dans un faitout, faites-les suer avec le beurre, à feu moyen, pendant 2 minutes. Ajoutez la truffe et les pinces hachées. Mouillez avec le fond de volaille. Faites réduire à sec.

• Laissez refroidir la farce avant d'en garnir les têtes de cèpes, puis posez dessus en rosace les lamelles de rognons. Réservez.

Jus

• Dans un faitout, faites suer à l'huile d'olive les têtes d'écrevisses pendant 5 minutes à feu vif. Déglacez au vinaigre puis mouillez avec le fond de volaille.

• Poursuivez la cuisson dans un four préchauffé à 220 °C pendant 15 minutes. Filtrez, rectifiez l'assaisonnement en sel et en poivre. Réservez au chaud.

Cuisson des poitrines

• Faites cuire les poitrines de volaille au cuiseur vapeur 10 à 12 minutes.

• Enlevez le film alimentaire. Dans une poêle, chauffez le beurre et l'huile et faites-y colorer les poitrines côté peau pendant 3 à 4 minutes à feu moyen.

• Épongez-les sur du papier absorbant, puis coupez-les en deux dans la longueur.

• Saupoudrez-les d'un peu de fleur de sel et de poivre du moulin.

• Réservez au chaud.

Finitions et dressage

• Réchauffez les rognons de coq et les queues d'écrevisses dans un peu de jus. Poêlez les cèpes farcis avec 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive pendant 5 minutes à feu moyen, puis passez-les sous le gril pendant 5 minutes. Posez les écrevisses à cheval sur les rognons de coq, à droite de chaque l'assiette.

• Posez à gauche le filet de volaille coupé en deux et saupoudrez de truffe hachée.

• Posez en haut de l'assiette un cèpe farci. Terminez par des traits de jus. Servez aussitôt.

LE GRAND FEFOUR

Crème brûlée aux artichauts, légumes confits, glace au lait d'amande

10 personnes — Préparation : 3 h, la veille

Carottes et céleri confits
10 mini carottes
3 branches de céleri
300 g de sucre semoule
50 cl d'eau
Fenouil confit
400 g de fenouil
400 g de sucre semoule
50 cl d'eau
Crème brûlée aux artichauts
10 fonds d'artichaut crus
40 g de jus de citron
40 g de beurre
175 g de sucre semoule
5 jaunes d'oeufs
130 g de lait entier
400 g de crème liquide
50 g de cassonade
Pâte
150 g de farine
140 g de beurre mou
30 g de sucre glace
30 g de poudre d'amandes
2 jaunes d'oeufs
1 cuil. à café de rhum
2 g de levure chimique
3 g de graines de fenouil concassées
3 g de graines de coriandre concassées
1 pincée de sel
Glace lait d'amande
125 g de lait entier
35 g de sucre semoule
125 g de lait d'amande
375 g de crème liquide

Carottes et céleri confits

• Épluchez les mini carottes. Épluchez et coupez le céleri en tronçons de 2 cm de long. Dans deux casseroles différentes, portez à ébullition 25 cl d'eau avec 150 g de sucre.
• Plongez dans l'une, les carottes, dans l'autre, le céleri.
• Laissez cuire à petits bouillons pendant 20 minutes.
• Laissez refroidir les légumes et réservez-les dans leur eau de cuisson.

Fenouil confit

• Épluchez le fenouil et hachez-le grossièrement au robot.
• Dans une casserole, portez à ébullition 50 cl d'eau avec le sucre.
• Versez le fenouil haché et laissez cuire dans le sirop pendant 2 heures à petits bouillons.
• Laissez refroidir et réservez dans le sirop.

Crème brûlée aux artichauts

• Dans une casserole, faites cuire les fonds d'artichaut 8 minutes à l'eau bouillante avec le jus de citron.
• Égouttez-les puis coupez-les en quartiers de 5 mm d'épaisseur.
• Dans une poêle, faites fondre le beurre avec 70 g de sucre semoule, jusqu'à légère coloration.
• Ajoutez les quartiers d'artichaut et colorez-les à feu moyen pendant 5 minutes environ.
• Versez-les dans un plat allant au four.
• Dans un bol, fouettez les jaunes d'oeufs avec le reste du sucre semoule, jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Ajoutez ensuite le lait et la crème. Versez sur les artichauts, puis faites cuire dans un four préchauffé à 90 °C pendant 1 heure 30.
• Laissez refroidir avant de réserver au réfrigérateur au moins une nuit. Le lendemain, taillez les crèmes en carrés de 7 cm.
• Réservez au réfrigérateur.

Pâte

• Dans un bol, mélangez tous les ingrédients sauf la farine.
• Incorporez-la ensuite et formez une boule bien homogène.
• Réservez-la au réfrigérateur, roulée dans un film alimentaire, pendant au moins 2 heures.
• Étalez la pâte à 3 mm d'épaisseur, puis taillez-y 10 carrés de 7 cm. Faites-les cuire sur une plaque recouverte de papier sulfurisé dans un four préchauffé à 180 °C, pendant 5 à 6 minutes.

Glace lait d'amande

• Dans une casserole, faites tiédir le lait entier. Ajoutez le sucre et mélangez jusqu'à complète dissolution. Ajoutez le lait d'amande et la crème. Laissez refroidir avant de passer en turbine à glace.
• Réservez au congélateur.

Dressage

• Saupoudrez les crèmes brûlées de cassonade et caramélisez avec un chalumeau.
• Placez au centre de chaque assiette un carré de pâte.
• Posez dessus une crème brûlée caramélisée.
• Disposez harmonieusement une quenelle de fenouil confit égoutté et du céleri confit. Terminez par une quenelle de glace lait d'amande et posez dessus une carotte confite.
• Servez aussitôt.

© Brian Leatart

Le meilleur de Guy Savoy pas à pas !

Guy Savoy
Extraits du livre
Best Of Guy Savoy
Alain Ducasse Éditions

Guy Savoy n'est rien de moins que le plus grand chef français, ou, pour ne pas faire de jaloux, l'un des plus grands chef français ! « Cuisinier » est le plus beau titre sous lequel Guy Savoy aime à se présenter. Propriétaire de son restaurant parisien 3*, il a également ouvert trois autres maisons à Paris. Très attaché à son terroir, à ses producteurs et aux grands principes culinaires, qu'il appelle son « socle », il est aussi un ambassadeur de la cuisine française à l'international, par la formation de jeunes talents étrangers dans ses cuisines comme par la création de Restaurants à son nom à l'étranger. Il nous guide pas à pas dans l'élaboration de ses chefs d'œuvres. Simplicité et sophistication, souvenirs d'enfance et invention, gourmandise assumée et rigueur d'exécution. Un chef généreux et esthète qui définit la cuisine comme "l'art de transformer en joie des produits chargés d'histoire" !

Poêlée de moules, mousserons et jus terre et mer

«Une fois n'est pas coutume : je ne suis pas d'accord avec mes convives ! Ils me parlent tous de ma soupe d'artichaut à la truffe noire et sa brioche feuilletée aux champignons, mais pour moi, c'est la poêlée de moules et mousserons jus terre et mer qui est mon plus grand plat — jusqu'à présent !

J'ai voulu associer le côté sec et iodé des moules à un produit qui aurait une consistance grasse et molle. J'ai essayé les mousserons, le contraste était parfait, l'association fonctionnait merveilleusement. La terre et la mer étaient ainsi associées pour la première fois dans ma cuisine ; et j'en ai retenu la leçon.»

4 personnes

Préparation : 1h15

Cuisson : 15 mn

2 kg de moules de bouchot
600 g de mousserons des prés
100 g de beurre
1 citron jaune
12 feuilles de roquette
Sel fin
Poivre du moulin

NOTE DU SOMMELIER : un A.O.C. chablis 1er cru - L'expression minérale du chablis à la saveur iodée associée à la texture du chardonnay forme un mariage idéal pour ce plat.

1 Préparation des moules : triez, grattez et lavez les moules. Chauffez fortement une casserole à sec. Ajoutez 2 c. à s. d'eau et jetez-y les moules d'un seul coup.

2 Couvrez immédiatement et laissez cuire à feu vif. Mélangez régulièrement en cours de cuisson et égouttez-les dès qu'elles sont toutes ouvertes. Décoquillez les moules, puis filtrez le jus et réservez séparément.

5 Laissez fondre du beurre dans une sauteuse jusqu'à ce qu'il devienne noisette. Faites sauter vivement les moules durant 1 à 2 min en prenant soin de ne pas les dessécher. Égouttez et conservez au chaud.

6 Réalisez le jus en faisant pincer* les sucs de cuisson des moules dans la sauteuse. Déglacez avec le jus de moule et de mousseron obtenus précédemment.

3 Préparation des mousserons : équeutez, triez et lavez les mousserons dans un grand volume d'eau. Répétez l'opération plusieurs fois jusqu'à ce qu'ils soient bien propres.

4 Faites fondre une noisette de beurre dans une casserole, ajoutez les mousserons et faites-les étuver pendant 5 min à couvert. Égouttez, puis réservez les mousserons et leur jus séparément.

7 Laissez réduire, passez au chinois et terminez en mixant avec 50 g de beurre et le jus de citron. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.
Triez, lavez et réservez les feuilles de roquette.
Réchauffez les mousserons avec un peu de jus dans une casserole.

8 Dressage : placez un cercle à tarte de 14 cm de diamètre au centre de l'assiette. Dans le fond, disposez une épaisseur de moules sautées au beurre, puis recouvrez avec les mousserons. Émulsionnez le jus de moule et mousseron à l'aide d'un mixeur plongeant, et nappez-en l'assiette, puis placez harmonieusement 3 feuilles de roquette par assiette.

Bar en écailles
grillées aux épices douces

4 personnes | Préparation : 1h30 | Cuisson : 45 mn

1 bar de ligne de 1,4 à 1,6 kg
1/2 gousse de vanille
500 g de blettes
2 citrons jaunes
20 g de farine
20 g de gros sel
200 g de glucose
250 g de trompettes de la mort
90 g de beurre
5 g de mélange d'épices (poivre de Sichuan, poivre de Jamaïque, poivre noir, poivre blanc, moutarde jaune, moutarde noire)
8 cl d'huile d'olive
1 g de gingembre en poudre
2 branches de persil plat
Sel fin
Poivre du moulin

1/ Habillez le bar et levez les filets avec les écailles.
2/ Désarêtez-les et portionnez en pavés de 160 g.

Préparation du fumet

3/ Placez dans une casserole la tête et les arêtes du bar.
• Mouillez à hauteur avec de l'eau froide. Portez à ébullition, écumez, ajoutez la demi-gousse de vanille fendue et grattée, puis laissez cuire 30 min à feu doux.

Préparation des blettes

4/ Enlevez les feuilles vertes des blettes et coupez le blanc en tronçons de 7 cm.
5/ Enlevez les fils des côtes de blettes, puis taillez-les en bâtonnets et mettez-les dans de l'eau citronnée. Faites-les cuire pendant 25 min dans un blanc composé de 2 l d'eau, 20 g de farine et 20 g de sel.
6/ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Faites blanchir les plus belles feuilles de blettes dans de l'eau bouillante pendant 30 s, puis rafraîchissez-les dans de l'eau glacée.
• Réalisez un sirop en portant à ébullition le glucose avec 1 l d'eau. Laissez refroidir et plongez-y les feuilles de blettes.
• Étalez-les sur une plaque munie d'un silpat et faites cuire 6 à 7 min au four. Laissez durcir à température ambiante puis détaillez en triangles.
7/ Triez les trompettes de la mort, fendez-les en deux, lavez-les et faites-les cuire dans une casserole à l'étuvée avec une noisette de beurre. Comptez 5 min de cuisson à couvert, égouttez et réservez.
8/ Assaisonnez les pavés de bar avec du sel fin et le mélange d'épices moulues, puis faites-les cuire à l'huile d'olive dans une poêle anti-adhésive, en commençant côté écailles, pendant environ 3 min jusqu'à obtenir une coloration blonde.
9/ Retournez-les et laissez-les cuire pendant 3 à 4 min environ jusqu'à obtenir une chair nacrée.
Si vous n'avez pas de poêle anti-adhésive, placez une feuille de papier cuisson dans le fond avec un filet d'huile d'olive et colorez le bar en le posant dessus.
10/ Réalisez le jus en déglaçant la poêle de cuisson du bar avec 30 cl de fumet. Ajoutez le gingembre en poudre, le jus du deuxième citron et 50 g de beurre. Laissez réduire de moitié, passez au chinois et émulsionnez au mixeur plongeant.
• Faites sauter séparément les côtes de blettes et les trompettes au beurre noisette et assaisonnez.

Dressage

11/ Placez les côtes de blettes en fagots au centre de l'assiette. Disposez les trompettes de la mort autour et une pincée de persil plat ciselé sur les blettes. Posez le bar sur les fagots et le jus émulsionné autour. Décorez avec un triangle de feuille de blette séchée.

NOTE DU SOMMELIER : un A.O.C. pouilly-fuissé - Ce bourgogne blanc, issu d'un terroir bien défini, présente de la finesse mais aussi beaucoup de rondeur par ses arômes de fleurs blanches et d'amande.

Le cuisinier doit être à l'écoute de ses convives ; j'en apporte la preuve avec ce plat. J'avais élaboré une recette de bar dans laquelle je laissais les écailles afin qu'elles protègent la chair et la rendent plus savoureuse. Nous mettions toujours en garde les convives : « Surtout, ne mangez pas les écailles, bien sûr ! » Un jour, un convive me dit : « Mais elles sont délicieuses, ces écailles, il faut absolument les manger ! » Et en effet, elles étaient délicieuses.
Depuis lors, nous recommandons aux convives : « Surtout, mangez les écailles, bien sûr ! »

1

2

3

4

5

6

7

8

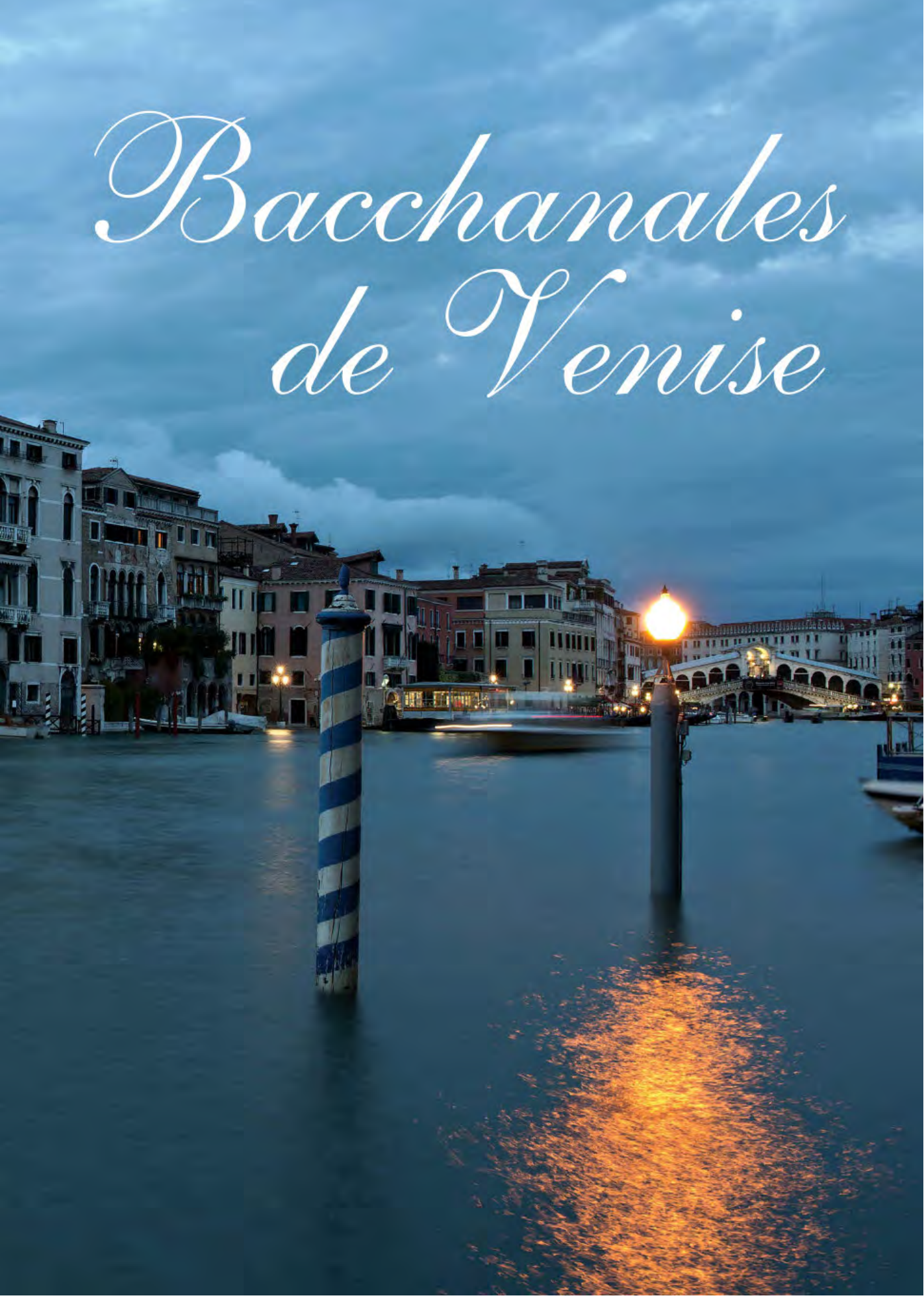
9

10

11

Bienvenue à l'Aman Canal Grande Venice
Unique et ensorcelante, Venise a séduit les plus grands écrivains, poètes et peintres depuis le Moyen-Âge. La Sérénissime a cette faculté d'étonner chaque fois que l'on y retourne.
Amanresorts a choisi d'ouvrir sa toute nouvelle adresse dans un sublime palazzo, en plein centre ville, le long du Grand Canal, l'axe emblématique de la Cité des Doges et mémoire vivante de la puissance de la République de Venise à son apogée. Situé dans le quartier historique de San Polo (le plus petit «sestiere» de Venise), à proximité du Pont du Rialto et de Campo San Polo, le Palazzo Papadopoli abrite ce palace dans tous les sens du terme.
Un palazzo construit en 1550 par les Coccina, famille de riches commerçants et marins venus de Bergame. Les obélisques surmontant le toit font référence à l'Amiral Coccina. Avant de changer de propriétaires à compter de 1864 quand il fut racheté par deux frères, les Comtes Nicoló et Angelo Papadopoli, originaires de Corfou en Grèce. Nicoló épousa Maddalena Aldobrandini, héritière d'une riche famille d'intellectuels, propriétaire de compagnies d'électricité dans le nord de l'Italie. Les Papadopoli possédaient initialement le Palazzo Grassi (de 1840 à 1844) ainsi qu'un palais donnant sur les jardins Papadopoli.Les deux frères achetèrent également le Palazzo Tiepolo, ainsi que les bâtiments l'entourant, et lancèrent un réaménagement ambitieux pour créer le Palazzo parfait.

Bacchanales de Venise



Ils démolirent le palais voisin pour aménager un jardin sur le Grand Canal, et, en 1865, chargèrent l'architecte Girolamo Levi des travaux d'agrandissement et de rénovation.
La décoration intérieure fut confiée à Michelangelo Guggenheim qui entreprit sa tâche avec brio, remodelant l'escalier et le 1er Piano Nobile (étage noble) dans le style Néo-renaissance et Rococo.

La maison fut conçue comme le lieu parfait pour divertir, avec un accès livraison et services par le canal latéral. Elle fut également équipée de l'un des premiers ascenseurs de Venise, ainsi que de lustres électriques et d'un système téléphonique interne. En 1882, les Papadopoli divertissaient toute la haute société de Venise.
Le Palazzo appartient toujours aux descendants de la famille Papadopoli. Vera épousa le comte Giberto Arrivabene. Ses nobles descendants vivent encore dans le Palazzo. Avec la Comtesse, ils ont entrepris une rénovation du 2nd Piano Nobile en 2005.
Fidèle à la tradition maritime de Venise, l'arrivée à l'Aman Canal Grande Venice se fait par le Grand Canal, le ponton menant directement dans le Hall de réception de l'hôtel.

Le Dining Room est situé dans l'ancienne salle de bal, ornée de miroirs, de fresques et des lustres d'origine. La Yellow Dining Room et la Red Dining Room, baptisées ainsi en hommage à leur palette de couleurs, donnent respectivement sur le Grand Canal et le Garden Terrace. Leurs plafonds ont été peints par Tiepolo. Le Salon est un espace de détente avec un piano à queue et une belle hauteur sous plafonds. Ses fenêtres offrent une vue imprenable sur le Grand Canal.
Quant à la Roof Terrace, elle offre une vue imprenable sur les toits de la ville, tout

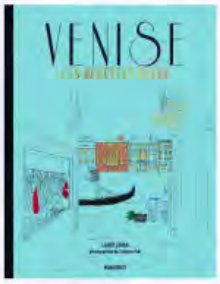
particulièrement au lever et au coucher du soleil. Par temps clair, les Alpes sont visibles au loin.
La terrasse constitue l'un des rares jardins privés donnant sur le Grand Canal. Les hôtes peuvent y
dîner durant les chaudes soirées d'été.

L'hôtel dispose de 24 suites, la plupart avec une disposition et une décoration personnalisée, conjuguant fresques et bas- reliefs protégés avec un mobilier contemporain épuré.
Côté restauration, c'est le jeune et talentueux chef Lorenzo Baù qui régale ! Passé par les cuisines de l'Amanpuri de Thaïlande où il secondait un chef italien, ce retour aux sources est l'occasion de savourer le meilleur de la cuisine vénitienne et thaïe (le classique : curry, wok, piment «molto», soupes coco)... Une cuisine centrale, une brigade de 8 cuisiniers pour régaler les hôtes de l'hôtel qui peuvent ainsi facilement passer du meilleur de la cuisine asiatique au top de la cuisine italienne et méditerranéenne. Toujours préparé à base des meilleurs produits locaux de saison : poisson, légumes qui arrivent au quotidien depuis le marché du Rialto tout proche !

TARIFS (par suite et par nuit) de 1000 € à 3500 € pour la Canal Grande Suite.
RÉSERVATIONS (depuis la France et la Belgique) :
Tél : 00 800 2255 2626 www.amanresorts.com

Comment s'y rendre ?

Avec Transavia, ma ! La compagnie aérienne française dessert Venise au départ de Paris Orly-Sud, Nantes et Lille. Au départ de Paris Orly-Sud, transavia.com propose cinq vols hebdomadaires, tous les lundis, mardis, jeudis, vendredis et dimanches. Le vol aller simple Paris Orly-Sud/Venise est affiché à partir de 40€ TTC. Au départ de Nantes : deux vols hebdomadaires, jeudis et dimanches. Le vol aller simple à partir de 35€ TTC. Au départ de Lille : deux vols hebdomadaires, les jeudis et dimanches à partir de 35€ TTC. Les passagers peuvent effectuer leur réservation sur le site internet de la compagnie www.transavia.com ou auprès du centre d'appel au 0892 058 888 (0,34€/min).



Recettes extraites du très beau livre «Venise, les recettes cultes» de Laura Zavan
Photographies : Grégoire Kait
Editions Marabout

Voir Venise et (se) nourrir : hommage à la Sérénissime qui nous invite à découvrir les secrets de son univers culinaire. En gondole pour une promenade gourmande au cœur de cette ville magique, au détour des ruelles et des canaux pour (re)découvrir la diversité de la cuisine vénitienne.

Antipasto
à la vénitienne

6 Personnes

Préparation : 25 mn

Cuisson : 30 mn

1 vingtaine de cigales de mer
600 g de poulpe
300 g de baccalà mantecato
300 g de petites crevettes grises, vivantes
300 g de joues de lotte
6 grandes cuillères de polenta cuite, moelleuse
ou 6 tranches de pain grillé
3 cuillères à soupe de sauce tomate
Huile d'olive
3 citrons
1 gousse d'ail
1 bouquet de persil
Sel, poivre

•Tous les ingrédients sont cuits séparément, les uns à la vapeur, les autres à la poêle. Laver les cigales de mer, les ébouillanter dans l'eau puis les faire cuire dans l'eau frémissante 3 à 5 minutes selon leur taille dans un court-bouillon avec du sel, du poivre et un demi-citron.
•Les égoutter et les laisser tiédir.
•Les décortiquer en coupant au ciseau les côtés (le long du corps). Extraire la chair, puis l'assaisonner d'un filet d'huile d'olive, d'un peu de sel, de poivre, de jus de citron et de persil haché. Retirer le bec et les yeux du poulpe. Le laver soigneusement. Le faire cuire à la vapeur 15 minutes ou plus selon la taille (il est cuit quand il est tendre).
•L'égoutter, l'assaisonner d'huile d'olive, de jus de citron, d'un peu de persil haché et d'ail coupé en deux et dégermé.
•Décortiquer les crevettes (les petites se dégustent aussi avec la carapace). Les poêler 2 minutes dans un peu d'huile d'olive, les saler et les disposer sur de la polenta chaude.
•Poêler les joues de lotte dans un peu d'huile d'olive 3 à 4 minutes, ajouter de la sauce tomate, parsemer d'un peu de persil haché en fin de cuisson. Saler, poivrer. Les disposer sur de la polenta chaude.
•Mixer les feuilles d'un demi-bouquet de persil avec un filet d'huile d'olive, le jus et le zeste d'un citron, du sel et du poivre.
•Disposer les différents poissons sur de grandes assiettes. Servir avec une petite cuillerée de sauce verte.

Conseil
•Demander au poissonnier si le poulpe a été congelé. Si ce n'est pas le cas, le congeler et le décongeler à la vapeur, il n'en sera que plus tendre !

Note
•Les cigales de mer, appelées canoce en vénitien, sont aussi appelées «squilles» en français.

Ravioli
aux crevettes et légumes croquants

6 Personnes | Préparation : 50 mn | Cuisson : 10 mn

La pâte maison
400 g de farine
4 oeufs
La farce
800 g de poisson cuit (filet de bar, dorade, lotte, espadon)
150 à 200 g de ricotta
Les zestes de 1 citron bio râpé
1 douzaine de feuilles de basilic
Huile d'olive
Sel, poivre
La sauce
12 crevettes (crues, c'est mieux, avec ou sans têtes)
2 petites courgettes
2 branches de céleri
1 oignon
3 tomates mûres
1 poignée de basilic
Huile d'olive
Sel, poivre du moulin

•Préparer la pâte maison.
•Préparer la farce. Hacher au couteau la chair de poisson cuite, la mélanger avec la ricotta, les zestes de citron râpé, une douzaine de feuilles de basilic ciselées, un filet d'huile d'olive, sel et poivre. Travailler des petites quantités de pâte, environ 60 g (ce qui correspond à 1 portion). Étaler très finement la pâte et découper des carrés d'environ 8 cm de côté. Disposer au milieu 1 bonne cuillère à café de farce. Replier la pâte en triangle, bien souder les bords en pressant avec les doigts (les badigeonner avec un peu d'eau). Rabattre deux des coins de la pâte autour de l'index pour les réunir. Déposer les raviolis sur un torchon saupoudré de farine ou de semoule.
•Préparer la sauce. Pour peler les tomates, les inciser et les plonger 2 minutes dans de l'eau bouillante puis les rafraîchir dans de l'eau froide. Couper tous les légumes en petits dés. Poêler séparément courgettes et céleri dans un filet d'huile d'olive quelques minutes, saler : ils doivent garder une texture croquante. Faire suer l'oignon à la poêle, ajouter les crevettes et les faire saufer 2 minutes. Verser ensuite les autres légumes, quelques feuilles de basilic et mélanger sur le feu pendant 1 minute. Cuire les raviolis dans de l'eau bouillante salée 5 minutes. Les égoutter à l'aide d'une écumoire, puis les mélanger délicatement à la sauce, sur le feu, en ajoutant un peu d'eau de cuisson et un filet d'huile d'olive.

Pot-au-feu
à la vénitienne

8 Personnes | Préparation : 30 mn | Cuisson : 180 mn

1 kg de bœuf assez gras (pour pot-au-feu)
1 os à moelle
1 poularde fermière ou 1 chapon
500 g de poitrine de veau
1 musetto ou 1 cotechino
3 oignons piqués de clous de girofle
3 carottes
4 branches de céleri
Une poignée de tiges de persil
2 feuilles de laurier
30 g de gros sel
Poivre en grains
Sauce au raifort
Mostarda (fruits confits à l'essence de moutarde, dans les épiceries fines, demander la marque Lazzaris®)
Salsa verde
50 g de feuilles de persil + 50 g de feuilles de céleri
50 g de câpres
50 g de cornichons
2 œufs durs
8 filets d'anchois
50 g de mie de pain
8 cuillères à soupe de vinaigre de vin
1 gousse d'ail
10 cl d'huile d'olive

•Éplucher les carottes. Verser 6 litres d'eau dans une grande marmite. Ajouter les légumes coupés en morceaux, les oignons piqués, l'os à moelle et le poivre. Porter à ébullition, saler, ajouter la pièce de boeuf et attendre que l'eau recommence à bouillir. Puis baisser le feu au minimum, écumer le bouillon plusieurs fois.
•Couvrir et laisser frémir 30 minutes. Ajouter la poitrine de veau et la poule puis cuire pendant 2 heures 30 en écumant régulièrement le bouillon.
•Cuire le cotechino ou le musetto, à part, 2 heures pour le frais, 1.5 minutes pour le précuit.
•Préparer la salsa verde : mouiller le pain avec 5 cuillères à soupe de vinaigre puis le laisser tremper quelques minutes. Le mixer ensuite avec tous les ingrédients, l'huile et le reste de vinaigre.
•Pour servir, poser la marmite sur la table, sortir la viande et la découper sur une planche devant les convives, puis la remettre dans le bouillon.
•Déguster avec du gros sel, de la mostarda, de la sauce au raifort et de la salsa verde.

Tiramisù

500 g de mascarpone
5 œufs bio (blancs et jaunes séparés)
150 g de sucre
40 cl de café serré (à température ambiante)
Environ 400 g de biscuits (Savoiardi ou à la cuiller)
2 cuillères à soupe de cacao amer en poudre
1 pincée de sel
ou un ½ citron

8 à 10 Personnes

Préparation : 30 mn

•Préparer le café. Fouetter au batteur électrique 120 g de sucre avec les jaunes d'œufs jusqu'à obtenir une mousse aérienne. Battre les blancs d'œufs en neige ferme avec une pincée de sel (ou quelques gouttes de jus de citron). Après 1 minute, ajouter les 30 g de sucre restants. Mélanger, à l'aide du batteur, le mascarpone froid au mélange jaunes-sucre.
•Incorporer ensuite délicatement les blancs en neige avec un fouet à la main en faisant un mouvement du haut vers le bas.
•Au fur et à mesure, tremper les biscuits quelques secondes dans le café des deux côtés (veiller qu'ils ne soient pas détrempés ou trop secs !) et en disposer une couche au fond d'un plat ou d'une coupelle.
•Verser ensuite une couche de crème et répéter l'opération.
•Terminer par une couche de crème. Mettre au réfrigérateur au moins 4 heures ou, mieux, une nuit. Servir, saupoudré légèrement de cacao amer à l'aide d'une passoire.

Variante
•Ajouter un ou deux petits verres de liqueur dans le café (marsala sec, amaretto, rhum ou whisky).

Note
•Un bon tiramisù est fait avec des produits frais et de qualité, un excellent café corsé, des œufs bio extra-frais, de succulents biscuits (Savoiardi italiens) et surtout un bon mascarpone !
•Dans le nord de l'Italie, on utilise du mascarpone frais (sauf l'été), mais il supporte mal les voyages.
•À l'étranger, il faut se contenter de l'industriel. Pour lui donner plus de goût, j'ajoute du marsala sec.

L'Oustau de Baumanière sans manières

Extraits du livre : L'Oustau de Baumanière
Textes Jean-André Charial et Jean-Claude Ribaut
Recettes Sylvestre Wahid
Photographies Matthieu Cellard
Collection « Le Verre et l'assiette » - Glénat

L'Oustau de Baumanière incarne l'art de vivre à la française, une certaine idée du luxe alliant modernité et tradition. Raymond Thuilier faisait œuvre de visionnaire lorsque, en 1945, il s'installait aux Baux-de-Provence, inventant la table gastronomique de campagne et le château-hôtel. En 1954, le guide Michelin décernait trois étoiles à son restaurant des Alpilles où, comme aujourd'hui, accouraient déjà les célébrités. En 1969, Jean-André Charial reprend le flambeau allumé par son grand-père, travaillant les produits avec subtile simplicité et sens de l'innovation. Les légumes et la vigne sont des passions qu'il cultive en pionnier. En 2005, Jean-André Charial confie à Sylvestre Wahid le soin de renouveler la cuisine de sa célèbre maison en conservant les classiques de sa carte. Des recettes qui perpétuent la renommée d'un lieu mythique de la gastronomie française.

Chemin départemental 27,
13520 Les Baux-de-Provence
Tél : 04 90 54 33 07

Les saint-jacques et foie gras
en fin carpaccio, truffe noire et feuilles de mâche en salade

4 personnes

4 coquilles saint-jacques
3 cèpes de Lozère
150 g de foie gras frais
1 mâche

Vinaigrette
1 échalote
2 cébettes thaïes
10 cl de vinaigre de vin rouge
10 cl de vinaigre balsamique
5 cl d'huile de truffe noire
20 cl de jus de truffe
20 cl d'huile d'olive
30 g de brisures de truffe noire

Purée de truffes
250 g de brisures de truffe
2 cébettes
15 cl de porto blanc
50 cl d'eau déminéralisée
Fleur de sel, poivre du moulin
1 cl d'huile de truffe
50 g de beurre

Finition
Mélange d'herbes (shiso rouge, shiso vert, Affila cress)

• Ouvrir les coquilles saint-jacques en prenant soin de ne pas abîmer la noix. Ôter les bardes, rincer les coquilles sous un filet d'eau froide afin d'éliminer toutes les d'impuretés. Décrocher la noix de la coquille à l'aide d'une cuillère en raclant bien le fond de la coquille. Réserver.

• Frotter les cèpes avec un linge ou un pinceau humide. Détacher le pied des cèpes et les éplucher à l'aide d'un petit couteau. Réserver le tout.

• Découper le foie gras à la trancheuse à jambon en tranches de 2 mm d'épaisseur ; tailler également les noix de saint-jacques en tranches de 3 mm d'épaisseur. Tailler les chapeaux de cèpes en fines tranches. • Réserver l'ensemble.

VINAIGRETTE

• Ciseler finement l'échalote, émincer les cébettes thaïes, tailler en fine brunoise les pieds de cèpes et hacher finement les brisures de truffe.

• Dans un cul-de-poule, assembler les huiles (olive et truffe), le jus de truffe, les vinaigres (balsamique et rouge) puis la cébette thaïe, les brisures de truffe, l'échalote et les pieds de cèpes.

PURÉE DE TRUFFES

• Dans un sautoir, faire suer les cébettes émincées au beurre, ajouter les brisures de truffe et faire suer quelques minutes. Déglacer au porto blanc, faire réduire de moitié et ajouter l'eau. Porter à ébullition et cuire 30 min à petits frémissements. Mixer le tout pour obtenir une purée fine. Agrémenter d'huile de truffe et assaisonner.

DRESSAGE

• Sur un papier sulfurisé, disposer, en les faisant se chevaucher, les tranches de foie gras, puis les tranches de saint-jacques, les feuilles de mâche et enfin les fines tranches de cèpes.

• Répéter l'opération une seconde fois. Égaliser le carré de carpaccio, lustrer avec de l'huile d'olive à l'aide d'un pinceau, puis réserver au frais.

• Sur l'assiette, disposer le carpaccio et le napper de vinaigrette. Décorer les contours du carpaccio avec la purée de truffes. Assaisonner le mélange d'herbes et le disposer sur l'assiette.

• Servir avec des toasts de pain de campagne tièdes.

L'oeuf de poule
cèpes de Lozère au fumet de truffe et sauce meurette

250 g de blancs d'oeufs pasteurisés
6 jaunes d'oeufs
Fleur de sel, poivre du moulin
Piment d'Espelette
Cèpes de Lozère
10 cèpes de Lozère de 50 g chacun
5 cl d'huile d'olive
50 g de beurre
1 gousse d'ail en chemise
Marmelade de cèpes
Les parures des 10 cèpes
10 cl d'huile d'olive
2 gousses d'ail en chemise
50 g de beurre
50 g d'échalotes ciselées
5 cl de vin blanc sec
25 cl de jus de veau
50 g de jambon cru taillé en dés
Fleur de sel
Poivre du moulin
Crème de cèpes
10 cl de crème mi-montée
Fleur de sel
Poivre du moulin
Sauce meurette
75 cl de vin rouge
150 g d'échalotes ciselées
1 feuille de laurier
1 brindille de thym frais
5 cl d'huile d'olive
100 g de beurre
50 cl de jus de veau
50 g de truffes hachées
10 cl de crème mi-montée
3 cl de jus de truffe
Fleur de sel
Poivre du moulin
Croûtons de pain à l'infusion de truffe
6 tranches de pain de mie de 3 mm d'épaisseur
5 cl d'huile de truffe
100 g de beurre clarifié
Purée de truffes noires
300 g de brisures de truffes noires
100 g d'oignons rouges
30 cl de porto rouge
30 cl de fond blanc
30 cl de jus de truffe
10 cl d'huile d'olive

6 personnes

OEUF DE POULE

- Monter les blancs en neige avec une pincée de sel.
- En garnir 6 moules Flexipan demisphériques beurrés. Faire un trou au milieu à l'aide d'une cuillère puis y déposer un jaune d'oeuf ainsi qu'une pincée de sel, du piment d'Espelette et un tour de moulin à poivre.
- Recouvrir le jaune de blancs montés en veillant à bien lisser la base.
- Enfourner pour 4 min dans un four à 84 °C.
- Au moment de l'envoi, repasser l'oeuf au four 40 secondes puis démouler.
- Napper de crème de cèpes et terminer en décorant avec la purée de truffes noires.

CÈPES DE LOZÈRE

- Gratter et laver les cèpes sous un filet d'eau.
- Tailler les pieds à hauteur de 3 cm.
- Réserver 2 cèpes – les plus jolis et les plus fermes – afin de réaliser des copeaux lors de la finition.
- Tailler les autres cèpes en tranches de 5 mm (garder toutes les parures pour la confection de la marmelade de cèpes).
- Dans un sautoir, cuire les tranches de cèpes avec un trait d'huile d'olive et une noisette de beurre, ajouter une gousse d'ail en chemise et donner une belle coloration blonde. Réserver au chaud.

MARMELADE DE CÈPES

- Dans une cocotte en fonte, faire chauffer l'huile d'olive et le beurre, faire rissoler les dés de jambon, ajouter ensuite les échalotes, les gousses d'ail et les parures de cèpes. Laisser suer quelques minutes puis ajouter le vin blanc.
- Laisser réduire à sec, ajouter ensuite le jus de veau et laisser cuire environ 15 min.
- Au terme de la cuisson, hacher au couteau tous les éléments afin d'obtenir une marmelade.
- Rectifier l'assaisonnement avec fleur de sel et poivre du moulin.
- Réserver au chaud.

CRÈME DE CÈPES

- Mixer la moitié de la marmelade de cèpes jusqu'à obtenir une purée très fine. La détendre légèrement avec la crème mi-montée.
- Rectifier l'assaisonnement avec fleur de sel et poivre du moulin.

SAUCE MEURETTE

- Réduire le vin rouge avec les échalotes ciselées, faire suer à l'huile d'olive et au beurre avec la feuille de laurier et la brindille de thym, ajouter ensuite les truffes hachées.
- Monter au jus de veau et au jus de truffe.
- Rectifier l'assaisonnement. Casser à la crème mi-montée à l'envoi.

CROÛTONS DE PAIN À L'INFUSION DE TRUFFE

- Tailler les tranches de pain de mie à l'emporte-pièce carré de 8 cm.
- Tailler ensuite un rond au centre à l'emporte-pièce. Badigeonner les tranches avec l'huile de truffe et le beurre clarifié et cuire au four à 230 °C pendant 4 min.

PURÉE DE TRUFFES NOIRES

- Émincer les oignons rouges, les faire suer à l'huile d'olive. Ajouter les brisures de truffes, faire suer à nouveau, déglacer au porto rouge, réduire.
- Mouiller au jus de truffe et au fond blanc.
- Réduire, rectifier l'assaisonnement puis mixer.

Le homard bleu
rôti en carapace, cèpes de Lozère et caviar oscietre

2 personnes

2 homards bleus de 500 g
Court-bouillon
2 l d'eau
15 cl de vin blanc sec
1 fenouil
2 champignons de Paris
1 oignon
1 blanc de poireau
1 tête d'ail
1 céleri branche
Thym, laurier, romarin
2 branches de basilic
2 tranches de citron
Garniture
4 cèpes de Lozère de 60 g chacun
10 cl d'huile d'olive
2 gousses d'ail en chemise
10 g de ciboulette ciselée
Fleur de sel
Poivre du moulin
Sauce homard
Les têtes des homards
10 cl d'huile d'olive
100 g de beurre
10 g d'échalote en rouelles
5 gousses d'ail en chemise
10 g de concentré de tomates
5 cl de cognac
1 l de court-bouillon
2 feuilles de basilic vert
2 tranches de citron jaune
25 cl de vin blanc
Le corail et les parties crémeuses des homards
Finition
15 cl de crème mi-montée
15 g de caviar oscietre
25 g de roquette sauvage
Jus de citron

PRÉPARATION DES HOMARDS

- Séparer la tête, les pinces et les coudes de homards.
- Faire passer une cuillère dans la queue du homard, côté ventre, entre la carapace et la chair (ceci permet de maintenir la queue bien à plat au cours de la cuisson).
- Mélanger tous les ingrédients du court-bouillon et porter à ébullition.
- Cuire les pinces au court-bouillon 5 min et les queues 4 min.
- Au terme de la cuisson, décortiquer les pinces et réserver.

GARNITURE

- Gratter les cèpes et les laver sous un filet d'eau.
- Les tailler en tranches d'environ 1 cm.
- Dans un sautoir, faire chauffer l'huile d'olive, ajouter les gousses d'ail en chemise et faire colorer les tranches de cèpes. Assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin.
- Quand les cèpes ont une belle coloration blonde, ajouter la ciboulette ciselée et réserver au chaud.

SAUCE HOMARD

- Concasser les têtes des homards.
- Dans une cocotte en fonte, faire chauffer l'huile d'olive et faire rissoler les têtes. Ajouter ensuite le concentré de tomates et le beurre. Laisser caraméliser quelques minutes, puis ajouter l'échalote en rouelles et les gousses d'ail en chemise. Déglacer avec le cognac, laisser réduire puis ajouter le vin blanc. Porter à ébullition et ajouter le court-bouillon à hauteur. Laisser cuire environ 25 min à petits frémissements.
- Au terme de la cuisson, ajouter les feuilles de basilic vert et les tranches de citron. Laisser infuser environ 10 min puis passer le tout au chinois fin.
- Porter le jus obtenu à ébullition, le faire réduire de moitié et le lier avec le corail et les parties crémeuses des homards.
- Laisser cuire sans ébullition jusqu'à obtention d'une sauce épaisse. Réserver au chaud.

FINITION ET DRESSAGE

- Tailler les queues des homards en médaillons.
- Dans un sautoir, les caraméliser légèrement avec un trait d'huile d'olive et une noisette de beurre.
- Ajouter ensuite les pinces et les coudes.
- Faire tiédir la moitié de la sauce sans porter à ébullition, puis ajouter le caviar et un trait de jus de citron. Dans la sauce restante, ajouter la crème mi-montée et émulsionner.
- Disposer sur chaque assiette les tranches de cèpes ainsi que les médaillons de homard, les pinces et les coudes. Arroser généreusement avec la sauce au caviar. Terminer par l'émulsion et quelques feuilles de roquette sauvage.
- Servir aussitôt.

LE COCHON DE LAIT

la couenne croustillante au goût d'anis étoilé, boudin noir aux pommes et piment d'Espelette

1 cochon de lait entier
2 étoiles de badiane
150 g de lard noir de Bigorre
1 gousse d'ail
1 branche de thym
1 feuille de sauge
Jus de cochon
1 oignon
1 échalote
1 tête d'ail
Thym
Étoiles de badiane
1 noix de beurre
50 cl de vin blanc
2 l de fond blanc de volaille
Huile d'olive
Garniture
1 pomme Granny Smith
1 échalote
150 g de lard paysan
1 l de sang de cochon
2 l de fond blanc de volaille
Fleur de sel
Piment d'Espelette
125 g de blancs d'oeufs
12,5 cl de crème liquide
1 cl d'huile de truffe noire
2 oignons
150 g de lard paysan
1 trait de vin blanc
3 gousses d'ail
Thym et romarin
1 l de crème liquide
10 g d'agar-agar
1/2 botte de ciboulette
Piment d'Espelette
Poivre mignonnette
1 plaque de feuillage de 160 g
4 pieds de cochon cuits et désossés
Moutarde à l'ancienne
Herbes : menthe, estragon, sauge
250 g de chapelure blanche
1 oeuf
1 trait d'huile d'olive
100 g de farine
Fleur de sel, poivre du moulin
Finition
Herbes : menthe, coriandre, estragon, sauge
1 trait de vinaigre rose Rubino

8 personnes

PRÉPARATION DU COCHON

• Séparer la selle du coffre du cochon. Lever les filets mignons et les réserver. Lever les filets de la selle et la conditionner sous vide avec une étoile de badiane.
• Habiller les carrés, placer un papier aluminium sur les os et conditionner sous vide avec une étoile de badiane. Cuire sous vide les carrés et la selle 1 h à 61 °C (température à coeur : 59 °C).
• Détailler la poitrine de lard. Dessaler durant 48 h dans de l'eau glacée en changeant l'eau toutes les 12 h. • Conditionner sous vide avec une gousse d'ail et une branche de thym, cuire 24 h à 58 °C.
• Cuire les abats de cochon (oreilles, joues, langue) sous vide 24 h à 68 °C avec une feuille de sauge.

JUS DE COCHON ANISÉ

• Détailler régulièrement les os et les parures de cochon.
• Dans un rondeau, les saisir à l'huile d'olive jusqu'à obtenir une coloration légère et homogène.
• Ajouter la garniture aromatique (oignon, échalote, ail, thym), quelques étoiles de badiane et une noix de beurre.
• Laisser mousser le beurre pendant 5 min.
• Dégraisser, déglacer avec le vin blanc puis mouiller à hauteur au fond blanc de volaille. Cuire le jus et remouiller deux fois au fond blanc. Passer le jus au chinois, réduire doucement. Passer à l'étamine puis réserver.

GARNITURE

• Boudin noir : tailler une brunoise de pomme, ciseler l'échalote, tailler une fine julienne de lard. Faire suer sans coloration et séparément les éléments puis refroidir. Dans une calotte, mélanger avec le sang de porc frais, ajouter du sel et du piment d'Espelette. Introduire la préparation dans un boyau de petit diamètre à l'aide d'un entonnoir.
• Ficeler l'extrémité. Cuire sans bouillonnement dans un fond blanc de volaille, à couvert, environ 10 min.
Refroidir.

Boudin blanc truffé

• (tous les éléments doivent être très froids, ainsi que la cuve du mixeur) : Mixer 300 g de filet mignon avec les blancs d'oeufs jusqu'à obtenir une pâte homogène. Tout en mixant, incorporer la crème liquide et l'huile de truffe noire.
• Passer la préparation au tamis pour retirer les éventuels nerfs. Rouler en boudin dans un papier film et cuire au four vapeur 8 min à 80 °C. Refroidir dans un bain d'eau glacée.

Crème flammeküche

• Ciseler un oignon blanc et tailler une brunoise de lard paysan. Faire suer le lard sans coloration, ajouter l'oignon et faire suer le tout à feu doux 5 min.
• Déglacer d'un trait de vin blanc et laisser réduire.
• Infuser quelques parures de lard fumé (avec oignon, ail, thym, romarin) dans 1 litre de crème liquide chaude pendant 20 min.
• Réduire à 25 cl, ajouter l'agar-agar et laisser bouillir 3 min. Incorporer la brunoise lard-oignon ainsi que la moitié de la ciboulette ciselée. Rectifier l'assaisonnement.
• Couler sur une plaque filmée,

ajouter l'autre moitié de la ciboulette ciselée, du piment d'Espelette et du poivre mignonnette sur le dessus et refroidir rapidement.

Feuilleté

- Cuire la pâte à 180 °C pendant 8 min au four ventilé.
- Détailler en bandes de 2,5 cm sur 15 cm.
- Pieds de cochon « gribiche » panés : chauffer les pieds de cochon à la vapeur pour les ramollir, puis les concasser grossièrement (en réserver une partie pour la confection des chips).
- Dans un cul-de-poule, placer les pieds encore chauds et lier avec la moutarde et les herbes hachées. Saler, poivrer.
- Plaquer le tout en rectangle de 10 cm x 20 cm et faire prendre au froid. Détailler des bâtonnets de 5 cm x 1 cm et les paner à l'anglaise. Réserver au frais.
- Chips de pieds de cochon : rouler la chair réservée des pieds de cochon dans un film (diamètre 5 cm).
- Serrer pour chasser l'air. Refroidir. Une fois le boudin durci, retirer le film puis tailler en fines tranches.
- Dans une poêle chaude sans matière grasse, caraméliser les tranches et laisser dessécher en bord de plaque. Lorsque les chips se décollent naturellement de la poêle, réserver.

FINITION ET DRESSAGE

- Snacker à la plancha un carré de 3 côtes et une demi-selle jusqu'à ce que la couenne devienne croustillante. Colorer légèrement les autres faces et finir la cuisson environ 5 min à 200 °C.
- Snacker une tranche de 4 mm d'épaisseur de lard confit jusqu'à coloration optimale. Détailler en gros lardons et réhydrater dans le jus de cochon.
- Incorporer quelques herbes hachées et un trait de vinaigre rose Rubino.
- Frire les bâtonnets de pieds panés dans un bain à 180 °C.
- Montage de la tartine : sur la bande de feuilleté, disposer une bande de crème, puis les abats (oreilles, joues, langue) émincés finement. Disposer enfin en quinconce le boudin noir et le boudin blanc.
- Réchauffer 5 min au four à 200 °C.

L'abricot de cavaillon
juste rôti au miel de lavande, vanille de Tahiti en crème glacée

4 personnes

Glace vanille
50 cl de lait entier
110 g de sucre semoule
5 cl de crème liquide
32 g de beurre
25 g de poudre de lait
40 g de glucose atomisé
80 g de jaunes d'oeufs
2,5 g de stabilisateur
2 gousses de vanille de Tahiti

Crème légère
50 cl de lait entier
15 g de beurre
100 g de sucre
80 g de jaunes d'oeufs
40 g de poudre à crème
10 g de farine
1 gousse de vanille de Tahiti
20 g de gélatine en poudre
550 g de crème montée

Abricots rôtis
4 abricots mûrs
100 g de miel de lavande
3 cl d'eau
1/2 gousse de vanille de Tahiti
5 cl de kirsch

Arlette
125 g de pâte feuilletée crue
125 g de sucre glace
4 cl d'eau

Noisettes caramélisées
1 kg de noisettes sans la peau
10 cl d'eau
300 g de sucre semoule
50 g de beurre

Cerises
20 cerises du mont Ventoux
1 jus de citron vert

GLACE VANILLE

- Blanchir les jaunes d'oeufs et 25 g de sucre.
- Faire chauffer le lait et les gousses de vanille.
- Dès que le lait est chaud, le verser sur les jaunes blanchis, puis cuire à l'anglaise. Ajouter ensuite la crème hors du feu. Mélanger le reste du sucre avec la poudre de lait, le glucose atomisé et le stabilisateur.
- Incorporer ce mélange à la crème anglaise, puis ajouter le beurre en petits morceaux.
- Bien mélanger et laisser maturer une nuit au réfrigérateur.
- Le lendemain, retirer les gousses de vanille et mixer la glace, turbiner et réserver.

CRÈME LÉGÈRE

Réaliser une crème pâtissière :

- blanchir les jaunes d'oeufs et le sucre puis ajouter la farine et la poudre à crème. Faire bouillir le lait, le beurre et la vanille, puis le verser sur les jaunes blanchis. Cuire l'appareil 5 min jusqu'à épaississement. Le verser ensuite dans un cul-de-poule et ajouter la gélatine.
- Mélanger jusqu'à ce que l'appareil soit homogène.
- Une fois que la crème pâtissière est froide, la passer au batteur pour la lisser, puis la mélanger à la crème montée. Réserver au frais.

ABRICOTS RÔTIS

- Couper les abricots en deux et les dénoyauter.
- Dans une poêle, réaliser un caramel à sec avec le miel de lavande, puis caraméliser les demi-abricots frais.
- Flamber ensuite au kirsch, déglacer avec l'eau et ajouter la gousse de vanille fendue et grattée.
- Couvrir la poêle et enfourner à 150 °C pendant 15 min. Débarrasser ensuite les abricots avec le jus et laisser refroidir.

ARLETTE

- Mixer ensemble la pâte feuilletée crue, le sucre glace et l'eau jusqu'à obtenir une pâte lisse.
- Étaler ensuite très finement la pâte sur une feuille de papier sulfurisé, puis cuire à 150 °C jusqu'à coloration.
- À la sortie du four, détailler un rectangle de pâte et l'enrouler autour d'un cylindre avant que la pâte refroidisse. Réserver dans un endroit sec.
- Au moment de servir, remplir l'arlette de crème légère et ajouter dessus les noisettes caramélisées.

NOISETTES CARAMÉLISÉES

- Torréfier les noisettes au four à 150 °C pendant 15 min environ.
- Réaliser un sirop avec le sucre et l'eau. Dès qu'il atteint 120 °C, le retirer du feu, verser les noisettes en pluie et les faire « masser ». Replacer ensuite sur le feu pour les caraméliser. Une fois que la caramélisation est uniforme, ajouter le beurre puis verser sur un marbre huilé pour les refroidir.

CERISES

- Couper les cerises de façon à obtenir deux demisphères autour du noyau, puis les conserver dans le jus de citron vert.

Cuisine chic et contemporaine en Vercors

Recettes extraites du livre Aribert
textes : Pierrick Jégu
photos : Benoit Linéro
Editions Laymon

Christophe Aribert chef 2* à Uriage

Quand on arrive au seuil de la station thermale d'Uriage-les- Bains, à quelques kilomètres au-dessus de Grenoble, se dessine une imposante silhouette : le Grand Hôtel, établissement de luxe et de charme ouvert sur un parc joliment entretenu. Entrecoupée d'expériences précieuses dans quelques fameuses maisons comme la Tour d'Argent ou le Crillon, à Paris, l'histoire de Christophe Aribert avec les Terrasses, la table du Grand Hôtel, dure depuis 1993. Arrivé pour la première fois en qualité de commis, c'est ici qu'il a peu à peu gagné ses galons de chef 2* Michelin et 4 toques au Gault-Millau, et affirmé la singularité de sa partition. C'est ici aussi, dans une salle au design chic sans ostentation, que ses clients viennent parfois de loin pour tutoyer sa remarquable cuisine contemporaine. Les sources d'inspiration de Christophe Aribert ?

La montagne, la terre, la mer, et bien d'autres horizons qui embarquent sa cuisine instinctive vers des itinéraires multiples. Quoi de commun entre le foie gras poêlé, persil, olives noires et betterave albina, les morilles, échalotes et livèche, les saint-jacques, salsifis à cru et radis noir, la truite poireaux et panais ou encore la raviole passion ? Une manière de travailler le produit à fond et en douceur, la quête obsessionnelle du goût, la recherche constante de l'harmonie, de l'équilibre et de la cohérence dans l'assiette, et une simplicité apparente qui fait que sa cuisine, très sensuelle, étreint plus qu'elle ne met à distance.

Grand Hôtel - Restaurant Les Terrasses
60 Place Déesse Hygie - 38410 Uriage Les Bains
Tél. : 04 76 89 10 80

Truite, poireaux et panais

POISSONS

8 personnes

Truite
4 truites
Gros sel gris de Guérande
Garniture
2 bottes de mini-poireaux
1 kg de fenouil
Huile d'olive Kalios
Gros sel gris de Guérande
Citrons confits
5 citrons
15 cl de sirop d'érable
15 cl de jus de yuzu
Crème de panais
1 kg de panais
1 l de lait
Fleur de sel, poivre du moulin
Finitions
8 tranches fines de pain de campagne
10 cl de bouillon de légumes
1/4 de botte de bergamote
100 g de roquette
Huile d'olive Kalios

Truite.

• Lever les filets de truites et les saler pendant 10 minutes au gros sel gris de Guérande. Bien les rincer.

Garniture.

• Laver et trier les mini-poireaux. Les plonger 30 secondes dans de l'eau bouillante pour les blanchir puis les colorer avec quelques gouttes d'huile d'olive. Dans un plat, déposer les fenouils sur un lit de gros sel gris de Guérande, puis les recouvrir entièrement de gros sel. Cuire au four à 180 °C pendant 45 minutes. À la sortie du four, laisser reposer 15 minutes. Casser délicatement la croûte de sel et disposer les fenouils dans une plaque avant de les recouvrir de papier d'aluminium. Laisser reposer 20 minutes à nouveau, retirer les premières peaux puis tailler les fenouils en quartiers.

Citrons confits.

• Récupérer les zestes des citrons à l'aide d'un zesteur. Gratter les membranes blanches pour les ôter. Blanchir les zestes 2 fois de suite avec un départ à l'eau froide. Dans une cocotte, chauffer le sirop d'érable. Puis déposer les zestes et mettre le tout dans un four préchauffé à 180 °C éteint. Laisser 1 minute. Tailler une brunoise et ajouter le yuzu.

Crème de panais.

• Tailler les panais épluchés en gros cubes. Dans une casserole, mettre à cuire les panais avec le lait. Porter à ébullition puis changer de casserole afin d'éviter le goût de brûlé apporté par le lait qui accroche dans le fond, lors de l'ébullition. Laisser cuire à feu doux pendant 30 minutes. Passer les panais au Thermomix avec un peu de lait de cuisson. Assaisonner. Réserver le re$e du lait pour le dressage.

Finitions.

• Déposer les filets sur les tranches de pain et les rôtir dans une poêle antiadhésive avec un filet d'huile d'olive. Laisser cuire à feu très doux, jusqu'à ce que le pain soit coloré et que la truite soit cuite mais encore rosée. Équeuter la bergamote et la ciseler. Laver la roquette, la trier et l'assaisonner d'un filet d'huile d'olive. Déposer la truite au centre de l'assiette. Disposer par-dessus les mini-poireaux et les fenouils. Ajouter la bergamote et la roquette. Terminer en déposant une émulsion réalisée avec le reste du lait de cuisson mélangé avec un peu de purée de panais.

La truite, c'est mon enfance dans le Vercors. Elle était livrée vivante à mon père, restaurateur. Il l'assommait à peine et la posait au bleu. Avec un filet de citron, c'était fantastique.

© Benoit Linéro

Pintade,
blettes, miel, noisettes et cassis

VIANDES

8 personnes

Filets de pintades
2 pintades de 1,6 kg chacune
Beurre demi-sel
Sel, poivre du moulin
Cuisses de pintades
1 cuil. à soupe de gingembre râpé
Huile d'olive Kalios
Fleur de sel, poivre blanc de Penja
Jus de pintade
2 cuil. à soupe d'huile de noix
1 échalote
5 cl de vinaigre de banyuls
5 cl de jus de veau
Bouillon de volaille
Sauce
1 cuil. à soupe de miel d'acacia
2 citrons
15 cl de jus de pintade
Cuisson des côtes de blettes
2 côtes de blettes
1 l de lait
Gros sel gris de Guérande
Fleur de sel, poivre blanc de Penja
Quelques glaçons
Purée de carottes
4 grosses carottes
2 cuil. à soupe d'huile d'olive Kalios
5 cl de bouillon de légumes
Fleur de sel, poivre du moulin
Cassis cuits
100 g de cassis
1 cuil. à café de miel d'acacia
1 cuil. à café d'Antésite
Noisettes torréfiées
6 noisettes
Finitions
1/2 botte de ciboulette
16 fleurs de muflier
Huile d'olive Kalios
Sel fumé salish

La pintade en habits d'automne ! Le trio blette-noisette-cassis apporte beaucoup de subtilité au plat.

© Benoît Linéro

Filets de pintades.
Lever les filets des pintades. Réserver les carcasses pour le jus. Dans un sautoir, rôtir les filets sur la peau dans du beurre demisel. Terminer la cuisson au four à 180 °C pendant 8 à 10 minutes environ. Assaisonner à la fin de la cuisson.

Cuisses de pintades.
Déposer les cuisses dans un plat à gratin, côté peau vers le fond, avec le gingembre râpé bien réparti sur la chair. Arroser d'un filet d'huile d'olive. Assaisonner. Cuire le tout recouvert de papier d'aluminium au four à 170 °C pendant 1 h 30 environ.

Jus de pintade.
Colorer les carcasses concassées dans un sautoir avec l'huile de noix. Dégraisser, faire suer l'échalote émincée, déglacer au vinaigre de banyuls, mouiller avec le bouillon de volaille aux 3/4 et le jus de veau. Réduire jusqu'à obtention d'une consistance nappante. Passer au chinois (ou à travers une passoire fine) et réserver.

Sauce.
Dans un sautoir, chauffer le miel d'acacia et le laisser blondir, puis déglacer avec le jus des citrons. Réduire de moitié, mouiller avec le jus de pintade. Cuire et laisser réduire jusqu'à obtention d'une consistance nappante.

Cuisson des côtes de blettes.
Laver et séparer le vert des côtes de blettes. Les éplucher avant de les tailler en tronçons de 7 à 8 cm de long. Porter à ébullition le lait avec une pincée de gros sel gris de Guérande. Plonger les côtes de blettes. Les cuire 10 minutes environ. Puis ajouter quelques glaçons pour stopper la cuisson. Égoutter et assaisonner.

Purée de carottes.
Laver et éplucher les carottes avant de les tailler en rondelles de 5 mm d'épaisseur. Dans un sautoir en inox, mettre l'huile d'olive à chauffer et faire suer les carottes. Mouiller avec le bouillon de légumes. Cuire à couvert à feu doux en remuant pendant 5 minutes. Passer au chinois (ou à travers une passoire fine), rectifier l'assaisonnement, débarrasser dans un pot en inox et réserver au chaud au bain-marie.

Cassis cuits.
Trier et enlever les impuretés des cassis. Mettre le miel dans une casserole en inox. Chauffer pour obtenir une coloration blonde, déglacer avec l'Antésite et ajouter les cassis. Laisser infuser à couvert quelques minutes. Réserver au chaud.

Noisettes torréliées.
Casser et éplucher les noisettes avant de les tailler à la mandoline (position n° 4). Torrélier les rondelles de noisettes émincées au four à 150 °C pendant 5 à 7 minutes jusqu'à obtention d'une belle coloration.

Finitions.
Chauffer les filets de pintades au four à 180 °C pendant 5 minutes environ. Tailler les filets, les assaisonner et les dresser dans les assiettes. Couper des carrés de blettes de 3 cm de côté en grosse julienne et assaisonner légèrement avec de l'huile d'olive et un peu de sel fumé. Disposer harmonieusement, dans les assiettes, les cuisses émincées, la purée de carottes, les blettes, la ciboulette ciselée, les cassis avec leur jus de cuisson, les noisettes torréfiées et les fleurs de muflier.

Les cuissons sont essentielles : la viande et servie très bleue, et les trompettes-de-la-mort sont jute cuites une minute au four pour préserver leur texture et leurs arômes de sous-bois.

© Benoît Linéro

Boeuf, panais, cardamome noire et huile de noix

VIANDES

4 personnes

Boeuf
500 g d'entrecôte Black Angus (USA)
Vinaigrette
Huile de noix
Vinaigre balsamique à la truffe
Panais
300 g de panais
Lait demi-écrémé
Roquette et trompettes-de-la-mort
60 g de roquette italienne
100 g de trompettes-de-la-mort
Cardamome
5 baies de cardamome noire fumée
Finitions
1 oignon cébette
Pignons de pin
Huile d'olive Kalios
Mélange de 4 baies
Sel

Boeuf.
Tailler une belle tranche de 2 à 2,5 cm d'épaisseur dans l'entrecôte Black Angus. Placer la pièce de boeuf dans un sac sous vide et la mettre sous vide. Cuire au four vapeur (ou bain-marie) à 63 °C pendant 6 minutes. À la fin de la cuisson, plonger le boeuf sous vide dans un bac d'eau glacée pendant 20 secondes. Puis laisser à température ambiante.

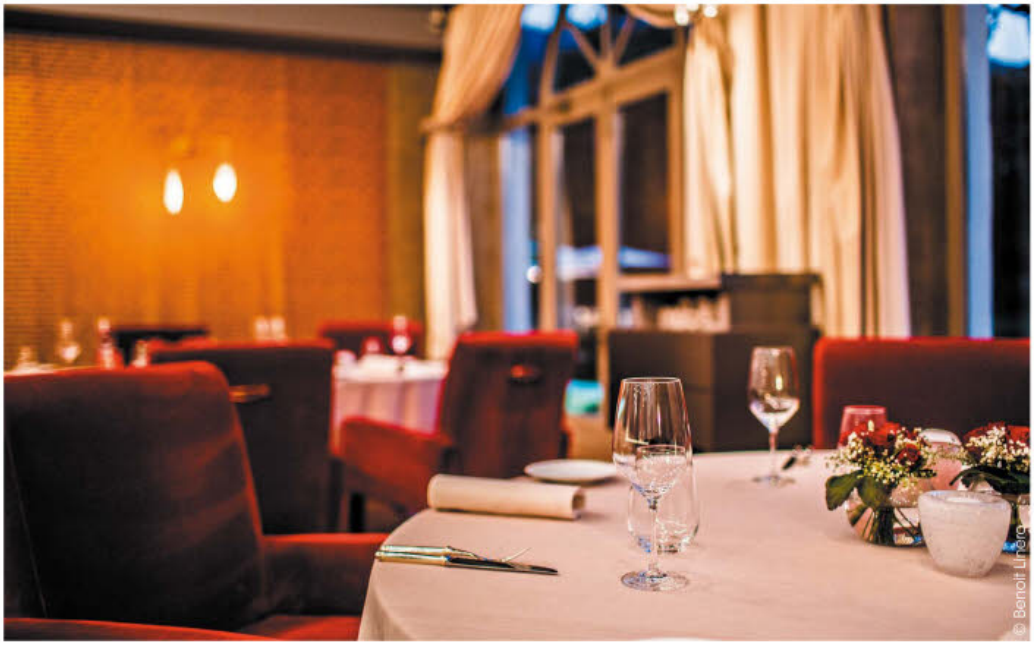
Vinaigrette.
Réaliser une vinaigrette en mélangeant l'huile de noix et le vinaigre balsamique à la truffe.

Panais.
Laver et éplucher le panais avant de le tailler en 4 dans le sens de la longueur. Enlever la partie dure au centre. Tailler le panais puis le mouiller au lait, en comptant le double de sa quantité. Porter à ébullition. Puis changer de casserole afin d'éviter le goût de brûlé apporté par le lait qui accroche dans le fond de la casserole, lors de l'ébullition. Cuire à frémissement pendant 15 minutes. Passer au Thermomix les racines avec 1/3 du lait de cuisson pendant 5 minutes. Passer au finois (ou à travers une passoire fine) et réserver sur de la glace. Réserver le reste du lait de cuisson pour les finitions.

Roquette et trompettes-de-la-mort.
Trier, laver et essuyer la roquette ainsi que les trompettes-de-la-mort séparément. Réserver.

Cardamome.
Râper les baies de cardamome noire fumée. Passer le tout dans une fine passette.

Finitions.
Sortir le boeuf du sac sous vide. Le griller à la plancha, sans matière grasse, des 2 côtés. Assaisonner et laisser poser au bord du fourneau. Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé badigeonné d'huile d'olive, déposer l'oignon cébette émincé et les trompettes-de-la-mort. Assaisonner. Cuire au four à 180 °C pendant 1 à 2 minutes, selon la taille des champignons. À la sortie du four, les mélanger avec les pignons de pin et la roquette. Répartir le boeuf taillé en 4 tranches dans les assiettes. Ajouter la vinaigrette, les trompettesde-la-mort mélangées aux pignons et à la roquette. Émulsionner le lait de panais réservé avant d'en mélanger 3 cuil. à soupe avec 2 cuil. à soupe de purée pour obtenir une texture légère. Ajouter la purée de panais dans les assiettes. Terminer avec un peu de poudre de cardamome et un tour de moulin de 4 baies



Pamplemousse,
thé Earl Grey, Chartreuse

Desserts

8 personnes

Sorbet pamplemousse
5 cl d'eau
25 g de glucose
125 gt de sucre semoule
1 g de stabilisateur
500 g de pulpe
de pamplemousse rose
Émulsion au thé Earl Grey
45 cl d'eau
140 g de sucre semoule
2 cl de sirop de grenade
3 g de thé Earl Grey
4 g de poivre blanc de Penja
5 feuilles de gélatine
1 cartouche de gaz
Tapioca à la Chartreuse
10 g de tapioca
1 cl de Chartreuse jaune
2 cl de Chartreuse verte
Finitions
1 pamplemousse rose

Sorbet pamplemousse.
Porter à ébullition l'eau avec le glucose, le sucre et le stabilisateur. Ajouter le pamplemousse. Passer le tout à la sorbetière. Placer au congélateur.

Émulsion au thé Earl Grey.
Porter à ébullition tous les ingrédients, dont la gélatine préalablement réhydratée. Laisser infuser quelques instants. Passer au chinois (ou à travers une passoire fine). Verser dans un siphon et ajouter une cartouche de gaz.

Tapioca à la Chartreuse.
Cuire le tapioca dans de l'eau bouillante. Égoutter et finir la cuisson avec les Chartreuse jaune et verte.

Finitions.
Déposer un disque de tapioca à la Chartreuse dans le fond des assiettes. Disposer par-dessus une quenelle de sorbet au pamplemousse, un segment de pamplemousse rose ainsi que l'émulsion de thé Earl Grey.

Au menu, la recette de transition entre les plats et les desserts, à la frontière de l'acidité, du sucré, de l'épicé et du salé.

© Benoît Linéra

Chocolat, jasmin et citron Kalamansi

© Benoît Linéro

Desserts

10 personnes

Gana!e chocolat
60 g de thé au jasmin
90 cl de lait
80 cl de crème liquide
200 g de sucre semoule
4 oeufs entiers
8 jaunes d'oeufs
1,3 kg de chocolat noir à 70 % de cacao
240 g de beurre
12 gouttes d'extrait de jasmin

Émulsion Kalamansi
80 cl d'eau
200 g de sucre semoule
30 cl de jus de citron Kalamansi
5 feuilles de gélatine
1 cartouche de gaz

Meringue
300 g de blancs d'oeufs
600 g de sucre semoule
1 zeste de citron vert

Ganache chocolat.

• Faire infuser le thé dans le lait et la crème chaude pendant 45 minutes environ. Passer au chinois (ou à travers une passoire fine). Réaliser une crème anglaise avec cette infusion, le sucre et les oeufs. Une fois la crème anglaise prête mais encore chaude, incorporer, à l'aide d'un mixeur plongeant, le chocolat haché, puis le beurre froid en cubes et enfin l'extrait de jasmin. Faire rapidement re!roidir la ganache dans un saladier.

Émulsion Kalamansi.

• Porter à ébullition tous les ingrédients, dont la gélatine préalablement réhydratée. Verser la préparation dans un siphon. Ajouter la cartouche de gaz.

Meringue.

• Monter les blancs d'oeufs. Les serrer avec le sucre et le zete d'un citron vert. Sur une toile pâtissière Silpat graissée, étaler !inement la meringue. Cuire au four à 150 °C pendant 10 minutes. À mi-cuisson, tailler les meringues en disques.

Finitions.

• À l'aide d'une cuillère, mouler des boules de ganache au chocolat. Les intercaler avec des disques de meringue dans les assiettes. Ajouter l'émulsion.

Mon grand-père, pâtissier, faisait une meringue trempée dans le chocolat. J'ai eu envie de réinterpréter cette recette, et de lui donner de la légèreté avec l'acidité du citron et le parfum discrètement épicé du jasmin.

Le meilleur du caviar Français

caviar
de FRANCE
LE MEILLEUR DU CAVIAR FRANÇAIS

Caviar de France
Route de la Cassadotte 33380 Biganos

Tél : 05.56.82.64.42
www.caviardefrance.fr

Le Prince Maurice
Royal & paradisiaque !

Alliance d'une architecture design et d'un luxe décontracté, cet hôtel est l'adresse qu'il faut découvrir à Maurice ! Calme et sérénité, voilà les maîtres mots pour décrire l'hôtel Le Prince Maurice. Entre luxe et raffinement, l'hôtel, situé au nord-est de l'île, est sans nul doute l'endroit idéal pour les séjours romantiques. Quelque quatre cents ans après l'arrivée des Hollandais sur l'île, Le Prince Maurice a ouvert ses portes en rendant hommage au régent des Pays-Bas, le prince Maurice de Nassau. Après trois ans de travaux, l'hôtel, construit en 1998, a été conçu sans fausses notes. Érigé selon un concept asiatique de l'art de vivre, il est un lieu de quiétude pour passer des vacances sereines. Avec ses couleurs apaisantes, ses meubles chauds et ses matériaux nobles, les 64 suites juniors et les 12 villas bénéficient toutes d'un espace spacieux ouvert sur la salle de bain ; les lits sont érigés à une certaine hauteur pour faciliter la circulation des énergies.

Côté cour, les 60 hectares de jardins tropicaux préservés à l'abri des alizés rendent tour à tour hommage à la route des épices. Un résultat surprenant alliant une fois de plus le luxe à l'intimité où il fait bon se promener avant d'aller profiter du Spa de l'hôtel. Le soir venu, surplombant à la fois la piscine et la plage, le restaurant L'Archipel est le restaurant gastronomique du Prince Maurice. Son chef pousse l'innovation dans ses derniers retranchements pour faire découvrir aux clients des saveurs inédites. Si la viande garde une place importante sur la carte, il faut absolument goûter les savoureux poissons tout juste sortis des filets des pêcheurs mauriciens. Suggestions...

Samoussas
gâteaux-piment, chatini de menthe et pomme d'amour

4 Personnes

La pâte à samoussa :
110 g de farine de blé
6 ml d'huile de tournesol
80 ml d'eau tiède
2 g de sel fin
10 g de beurre
Le curry de pommes de terre :
300 g de pommes de terre
50 g d'oignons
10 g d'ail mixé
10 g de gingembre mixé
100 g de petits pois écossés
25 g de tomates
10 g de coriandre en poudre
10 g de cumin en poudre
7 g de curcuma
5 g de piment de Cayenne
10 g de coriandre fraîche ciselée
20 ml d'huile de tournesol
5 g de sel
Le montage des samoussas :
Farine
Eau
Les gâteaux-piment :
250 g de pois cassés
50 g d'oignons ciselés
2 g de piments secs émincés
25 g de queues d'oignons émincées
25 g de coriandre fraîche ciselée
50 g de feuilles de cresson
2 g de karipoulay
5 g de graines de cumin
Le chatini de pommes d'amour :
150 g de tomates olivettes
15 g d'ail
2 g de piment vert
30 g de coriandre fraîche
4 g de sel
Le chatini à la menthe :
125 g de yaourt nature
25 g de menthe fraîche
25 g de coriandre
5 g de sucre semoule
5 g de sel fin
2 g de poivre

La pâte à samoussa :
• Mélangez tous les ingrédients à la main et travaillez pour obtenir une pâte homogène. Filmez et réservez au froid.

Le curry de pommes de terre :
• Épluchez et taillez grossièrement les pommes de terre.
• Émincez les oignons.
• Concassez les tomates.
• Faites suer les oignons avec l'huile. Ajoutez les purées de gingembre et d'ail, les épices, et laissez cuire entre 3 et 4 minutes.
• Incorporez les pommes de terre, les tomates et le sel. Cuire jusqu'à ce que les pommes de terre soient fondantes. Ajoutez les petits pois et retirez du feu.
• Réservez au froid.

Le montage des samoussas :
• Réalisez vingt samoussas. Étalez la pâte, puis coupez la en bandes de 24 cm de long sur 6 cm de large. Placez le curry de pommes de terre froid en bas de chaque bande puis roulez afin d'obtenir des samoussas de forme triangulaire. Coller les rebords avec un peu de farine délayée dans de l'eau. • Conservez au frais.

Les gâteaux-piment :
• Faites tremper les pois cassés pendant 30 minutes.
• Égouttez-les et écrasez-les à l'aide d'un mixer ou d'un blender.
• Mélangez-les dans un bol, avec le reste des ingrédients.
• Assaisonnez.
• Roulez vingt boules et congelez.

Le chatini de pommes d'amour :
• Mixez tous les ingrédients. Réservez au froid.

Le chatini à la menthe :
• Mixez tous les ingrédients. Réservez au froid.

Finition et dressage :
• Faites frire les samoussas puis les gâteaux-piment.
• Dressez et servez avec les sauces.

Commentaire du chef :
• Les samoussas peuvent être réalisés avec toutes sortes de farces, l'important étant de garder une base de féculent qui permette de lier les ingrédients entre eux et facilite le montage.

Oursin à la pomme

Granny Smith, soufflé dans sa coque

4 Personnes

La gelée de pomme
1 grosse pomme Granny Smith
Agar-agar
La marmelade de pomme Granny Smith :
1 grosse pomme Granny Smith
Eau
L'oursin :
4 oursins
50 g de crème fraîche
3 jaunes d'oeuf
1 blanc d'oeuf
25 g de farine

La gelée de pomme Granny Smith :

- Centrifugez la pomme, faites bouillir le jus, filtrez, pesez et ajoutez 0,8 % du poids du jus en agar-agar.
- Portez à nouveau à ébullition en fouettant. Versez dans une assiette et laissez prendre. Taillez quatre rondelles de 3 cm de diamètre.
- Réservez au froid.

La marmelade de pomme Granny Smith :

- Épluchez et épépinez la pomme. Coupez-la en morceaux. Après la cuisson à couvert et à feu très doux, écrasez-la à la fourchette.
- Réservez au froid.

L'oursin :

- Videz l'intérieur. Filtrez et réservez 75 ml du liquide.
- Décollez les langues, réservez les quatre plus belles au froid, mixez les autres avec le liquide intérieur des oursins (après avoir pesé).
- Mélangez la crème et l'eau des oursins, et portez à ébullition.
- Mélangez les oeufs dans la farine. Versez dessus le liquide bouillant.
- Fouettez bien et reversez dans la casserole. Laissez cuire à feu doux jusqu'à ce que la préparation soit bien épaisse.

Faites refroidir à température ambiante.

- Nettoyez bien les coques d'oursin, faites-les sécher au four, et beurrez-les.
- Pesez la masse de la préparation, divisez par deux pour avoir le poids de blanc d'oeuf nécessaire.

Finition et dressage :

- Déposez une cuillère à café de marmelade dans le fond de la coque d'oursin.
- Montez les blancs en neige, mélangez délicatement avec la préparation, puis garnissez les coques aux trois-quarts de la hauteur. • Enfournez à 180° C, pendant 12 minutes.
- Pendant que le soufflé d'oursin cuit au four, disposez une langue d'oursin sur chaque rondelle de gelée, avec éventuellement un brin d'herbes fraîches, du citron ou des tomates confites.
- Sortez du four, dressez sur un lit de gros sel, posez la rondelle de gelée dessus.
- Servez aussitôt.

Raviolis
à la cacioricotta et aux brèdes malbar

4 Personnes

La pâte à ravioli :
400 g de farine type 55
1 g de curcuma
4 oeufs
1 g de sel
La farce cacioricotta, brèdes malbar :
70 g de brèdes malbar
50 g d'oignons ciselés
10 g de basilic ciselé
30 g d'olives taggiasca hachées
30 g de tomates confites hachées
8 g de persil plat haché
180 g de cacioricotta
4 g de sel
2 g de poivre
Le montage des raviolis :
Farine
Eau
La marmelade de pommes d'amour :
450 g de tomates émondées
40 g d'oignons émincés
50 g de blanc de poireaux émincés
15 g de feuilles de céleri branche ciselées
100 ml d'huile d'olive
Sel
Sucre
La vinaigrette aux olives taggiasca :
24 ml de vinaigre de Xérès
24 ml d'huile d'olive
40 g d'olives taggiasca hachées
24 g de miel toutes fleurs
La garniture :
Cacioricotta
Roquette fine
Huile d'olive extra vierge
Poivre du moulin

La pâte à ravioli :

Mélangez les ingrédients secs ensemble.
Ajoutez les oeufs un par un et pétrissez jusqu'à obtention d'une pâte bien homogène.
Réservez au froid pendant 2 heures au minimum.

La farce cacioricotta, brèdes malbar :

Blanchissez les brèdes à l'eau bouillante salée. Faites-les refroidir et hachez-les.
Mélangez délicatement tous les ingrédients.

Le montage des raviolis :

Étalez la pâte sur 1,5 mm d'épaisseur.
Disposez la farce, mouillez avec un pinceau. Repliez la pâte par-dessus, taillez avec un emporte-pièce de 5 centimètres de diamètre.
Fermez bien les raviolis un par un avec les doigts.
Conservez au congélateur.

La marmelade de pommes d'amour :

Faites suer les oignons et les poireaux. Ajoutez le céleri.
Incorporez les tomates grossièrement concassées, le sel et le sucre.
Faites cuire jusqu'à complète évaporation des liquides.
Réservez au froid.

La vinaigrette aux olives taggiasca :

Mélangez l'huile et le vinaigre sans chercher à émulsionner.
Ajoutez le reste des ingrédients.
Conservez au froid.

Finition et dressage :

Chauffez la marmelade de tomates.
Faites cuire les raviolis à l'eau bouillante salée (ils sont cuits lorsqu'ils remontent à la surface). Égouttez-les et roulez-les dans l'huile d'olive hors feu.
Étalez la marmelade dans l'assiette.
Disposez les raviolis sur la marmelade, la roquette et le fromage sur les raviolis, la vinaigrette sur la roquette et sur l'assiette.

« Roche noire »
au chocolat manjari et aux noix de macadamia

4 Personnes

Le biscuit coeur de Guanaja :
200 g de chocolat coeur de Guanaja à 80 %
200 g de blancs d'oeufs
35 g de jaunes d'oeufs
55 g de sucre
40 g de beurre
Le streusel à la fleur de sel :
25 g de beurre
25 g de poudre d'amandes
25 g de sucre roux
1 g de fleur de sel
20 g de farine
Le praliné croustillant :
85 g de streusel
150 g de praliné amande / noisette
45 g de chocolat au lait
50 g de feuillantine
Le sabayon au chocolat manjari :
50 g de chocolat manjari noir à 64 %
20 g de jaunes d'oeufs
10 g d'oeuf
80 ml d'eau
25 g de sucre
100 g de crème montée
Le crémeux chocolat coeur de Guanaja :
100 ml de crème cuisson
25 g de jaunes d'oeufs
10 g de sucre
40 g de chocolat coeur de Guanaja
La gelée de cacao et macadamia :
60 ml de crème liquide
70 ml d'eau
90 g de sucre
30 g de cacao
3 g de gélatine
30 g de noix de macadamia
La glace à la cardamome verte :
100 ml de lait
20 g de jaunes d'oeufs
20 g de sucre
2 g de glucose
5 graines de cardamome verte

Le biscuit coeur de Guanaja :
Faites fondre le chocolat avec le beurre à 50° C. Montez les blancs avec le sucre. Ajoutez délicatement les jaunes avec une spatule souple, puis le mélange beurre chocolat. Étalez sur une feuille de papier cuisson et laissez cuire pendant 12 minutes à 200° C.

Le streusel à la fleur de sel :
Mélangez tous les ingrédients, puis séparez en petits morceaux d'environ 20 g chacun. Faites cuire sur papier cuisson pendant 15 à 20 minutes à 150° C. Laissez refroidir.

Le praliné croustillant :
Faites fondre le chocolat au bain-marie.
Mélangez tous les ingrédients en incorporant le chocolat fondu en dernier. Étalez le praliné sur un quart de la surface du biscuit.

Le sabayon au chocolat manjari :
Faites fondre et maintenez le chocolat à 50° C. Portez l'eau et le sucre à 120° C. Versez sur les jaunes et les oeufs, et montez pour obtenir un sabayon.
Une fois le sabayon refroidi, mélangez-le au chocolat chaud puis à la crème montée. Réservez au froid.

Le crémeux chocolat coeur de Guanaja :
Faites blanchir les jaunes et le sucre. Portez la crème à ébullition, puis versez-la sur les jaunes et le sucre. Faites cuire à feu doux en mélangeant avec une cuillère en bois, puis versez sur le chocolat haché en mélangeant au fouet.

La gelée de cacao et macadamia :
Dans une casserole, mélangez la crème, le sucre et l'eau.
Portez-le tout à ébullition, puis ajoutez le cacao. Faites cuire à 103° C. Débarrassez le tout sur une plaque et laissez refroidir à 70° C avant d'incorporer la gélatine préalablement réhydratée dans de l'eau froide. Ajoutez 30 g de noix de macadamia torréfiée et concassée

La glace à la cardamome verte :
Portez le lait à ébullition, puis faites-y infuser la cardamome. Réalisez une crème anglaise comme pour le crémeux. Filtrez et sanglez dans la sorbetière.

Montage de l'entremet :
Utilisez des petits cercles à entremet de 5 cm de diamètre et de 6 cm de haut. Prenez un cercle pour détailler le biscuit croustillant qui servira de base au dessert.
Montez en alternant un biscuit au praliné (uniquement à la base), une couche de crémeux, un disque de biscuit sans praliné et une couche de sabayon. Répétez l'opération deux fois à partir du crémeux, lissez et faites surgeler.
Une fois surgelés, démoulez les petits entremets et glacez-les sur une grille avec la gelée de cacao à 35° C. Laissez décongeler au réfrigérateur.

Finition et dressage :
Coupez les quatre petits entremets en deux, puis disposez- les sur les assiettes en décalé afin de voir les différentes couches.
Déposez un morceau de chocolat sur chaque entremet. Servez avec une quenelle de glace cardamome.

Pêché de gourmandise au Prieuré

Villeneuve lez Avignon ne manque pas de monuments historiques : de la Chartreuse pontificale à la Tour Philippe Le Bel, en passant par la Collégiale ou encore le Fort Saint André.
Avec son jardin de curé parfumé et ses treilles de glycines au cœur de la ville médiévale, Le Prieuré, ancien couvent dont les premières pierres ont été posées au XIV^{ème} siècle, a un charme rare.
En 2007, les grilles du Prieuré s'ouvrent de nouveau. Fermé pendant presque 6 mois, il fait désormais parti des Maisons de Baumanière. Il faut dire aussi que Jean-André Charial a été très gâté : quand on grandit dans les cuisines de l'Oustau de Baumanière, au pied du rocher des Baux-de-Provence, on n'a plus d'yeux que pour les maisons et les sites exceptionnels...

Le Prieuré - 7 Place du Chapitre - 30400 Villeneuve lez Avignon - Tél : 04 90 15 90 15

Le Prieuré

DERRIÈRE LES FOURNEAUX, Fabien Fage un chef arlésien bien présent - qui ne joue donc pas l'arlésienne. Passé par les vénérables maisons Loiseau, Passard, Meurice et Ritz, sa rencontre avec Jean André Charial se fait à la Cabro d'Or où il prend le poste de second de Cuisine. Après une parenthèse comme chef formateur chez Alain Ducasse Formation à Paris, il prend la direction du Prieuré. Il distille une cuisine non seulement Méditerranéenne, mais Gardoise, puisqu'à 3km seulement d'Avignon. Alors le chef du Prieuré renouvelle ses menus quatre fois par semaine, remplissant tant qu'il peut ses paniers aux terroirs de son côté du Rhône, de la fraise Gariguette de Beaucaire au pigeon des Costières. Petit aperçu.

Asperges de Provence
aux morilles, œuf poché, jus de volaille au vieux vinaigre

4 personnes

12 Asperges vertes moyennes
4 Œufs de poule fermier
100 grammes de morilles fraîches 2/4 cm
20 grammes de truffe d'été
Litre de jus de volaille
0.05 Litre d'huile d'olive
1 trait de vinaigre de barolo
Sel, poivre
0.050 grammes de beurre

- Nettoyer et éplucher les asperges, cuire les œufs en coquilles au four vapeur à 64° pendant 35 minutes.
- Dans une poêle, faire revenir doucement les asperges avec un filet d'huile d'olive.
- Ajouter les morilles nettoyées, une noisette de beurre et déglacer avec le jus de volaille, cuire à couvert 2 à 3 minutes.
- Retirer le couvercle, réduire le jus, monté au beurre et ajouter un trait de vinaigre, sel et poivre.
- Casser l'œuf au centre de l'assiette.
- Ajouter les asperges, les morilles et le jus.
- Râper la truffe par-dessus.

Ecrevisses de Camargue, Girolles et royale de Brocoletti

4 personnes

Ecrevisses de Camargue 24 pcs
150 grammes de jaune d'œuf + 1 œuf entier
Girolles 0.200 Kilogrammes
Cognac 0.050 Litre
Huile d'olive 0.1 Litre
Œufs de saumon fumé 0.010 kilogrammes
Bouillon de volaille PM
Sel, poivre

- Faire revenir les écrevisses à l'huile d'olive 2 à 3 minutes, déglacer au cognac, retirer du feu et couvrir d'un linge humide, laisser refroidir.
- Nettoyer les girolles.
- Suer les brocolettis en somité à l'huile d'olive, mouiller à mi hauteur au bouillon de volaille + assaisonnement. Cuire à couvert 5 minutes puis à découvert, mixer, ajouter les jaunes et l'œuf entier, rectifier l'assaisonnement.
- Remplir les récipients et cuire filmé au four vapeur 85° 35 minutes.
- Refroidir. Décortiquer les écrevisses, poêler les girolles, disposer les écrevisses sur la royale, ajouter les girolles et les œufs de saumon. Servir.

Entremet chocolat Guayaquil, Biscuit fève tonka et sorbet framboise

Pour le Sablé :

250 g de beurre
150 g de sucre
210 g de farine
40 g de cacao
50 g de jaune
Une fève de tonka
15 g de levure chimique

• Commencer par mélanger le beurre, le sucre et les jaunes d'œufs. Ajouter ensuite la farine, le cacao et la levure et finir par la fève de tonka râpée.
• Etaler la pâte sur un papier sulfurisé à 3mm d'épaisseur et cuire environ 8 minutes à 180°.
• Détailler les rectangles de 2x10 cm.

Pour la mousse au chocolat :

150 g couverture noire
150 g de purée framboise
150 g crème fouettée

• Faire chauffer la purée de framboise, puis la verser sur le chocolat. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une ganache lisse et ensuite incorporer la crème fouettée délicatement.
• Coller la mousse dans un cadre et réserver au congélateur.

Pour la feuillantine croustillante :

75 g de praliné
25 g de chocolat au lait
30 g de feuillantine

• Fondre au bain marie le chocolat et le praliné, puis ajouter la feuillantine. Etaler une couche de 2mm sur la mousse au chocolat congelée. Détailler ensuite des rectangles de 2x10.

Glaçage chocolat :

200 g d'eau
200 g de crème
125 g de cacao
300 g de sucre
6 Feuilles de gélatine

• Porter à ébullition l'eau, la crème et le sucre. Retirer du feu, ajouter le cacao et la gélatine. Passer au chinois fin. Réserver.

Sorbet framboise :

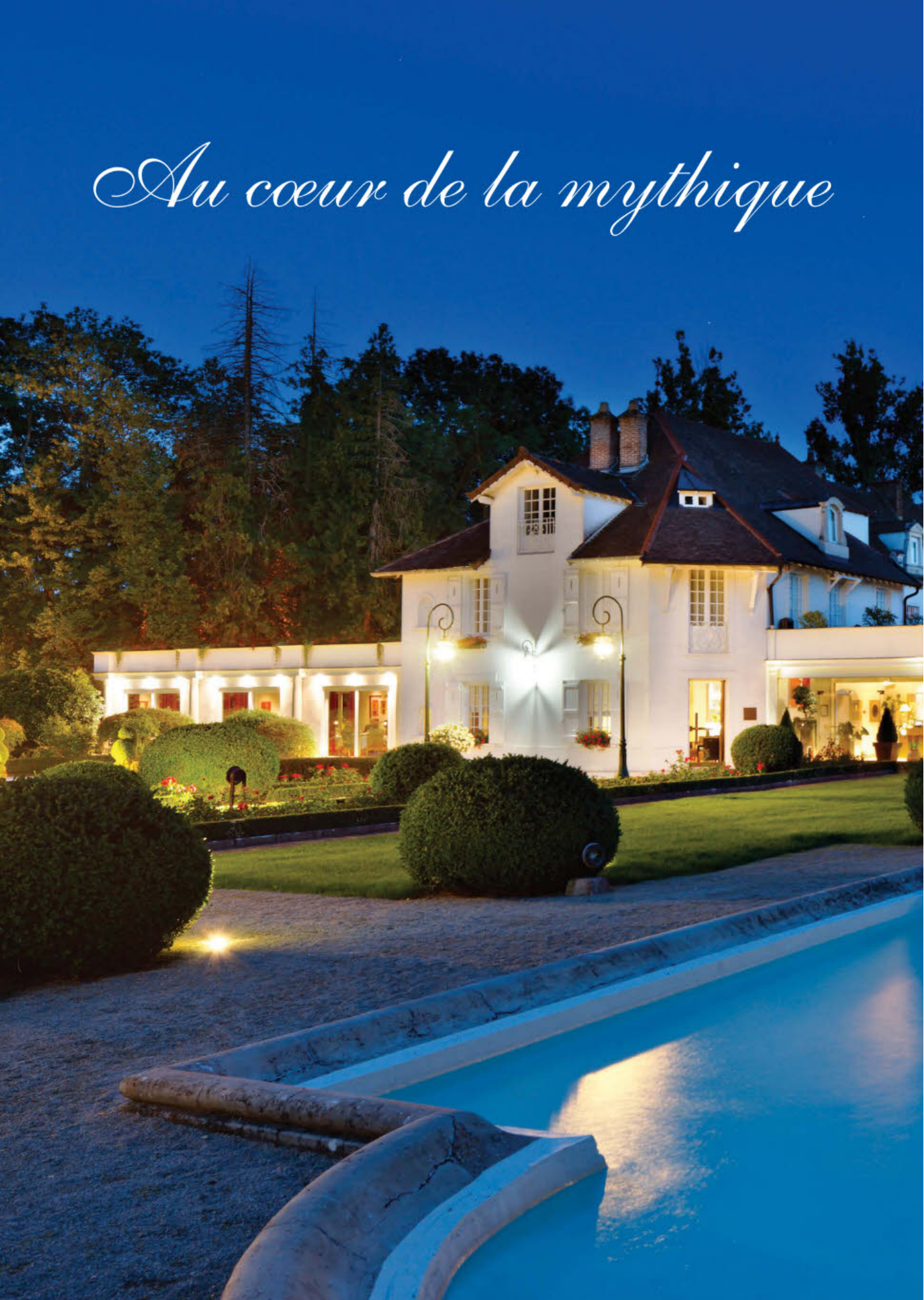
100 g de sucre
200 g d'eau
35 g de glucose
2.5 g de stabilisateur
500 g de framboises (purée)

• Chauffer ensemble l'eau, le sucre, le glucose et le stabilisateur. Ajouter ensuite les framboises. Mixer.

Dressage :

• Déposer les rectangles de mousse congelés sur une grille et les glacer avec le glaçage chocolat à 25°c-30°c puis déposer sur le rectangle de sable.
• Ajouter les framboises et le sorbet.

Au cœur de la mythique



et chic Bourgogne

L'Hostellerie de Levernois

L'Hostellerie de Levernois*****, c'est avant tout un cadre bucolique dans un site préservé, à cinq minutes de l'autoroute A6. Ici opère le charme d'une maison bourgeoise en osmose avec la nature : 22 chambres et 4 appartements lumineux répartis dans trois bâtiments, dans un parc de plus de 5 hectares. Nous sommes au cœur de la Bourgogne riche d'Histoire, de Culture et du prestigieux Vignoble Bourguignon : Gevrey Chambertin, Vosne Romanée, Pommard, Meursault, Puligny-Montrachet...

C'est depuis le printemps 2008 que Philippe Augé 1* a repris les rênes des cuisines des deux restaurants de l'hostellerie.

Ce nantais d'origine fait ses études dans le sud-ouest avant de démarrer sa carrière à

Monte-Carlo à l'Hôtel de Paris auprès d'Alain Ducasse, puis devient second à la Rotonde, au Casino Lyon Vert (2* Michelin en 2000). Il a ainsi travaillé avec Philippe Gauvreau et Jacques Maximin. De 2001 à 2008, il est le chef étoilé des cuisines du Relais & Châteaux Le Royal Champagne, à côté d'Epernay.

Philippe Augé joue avec les produits et perpétue la tradition tout en revisitant les grands classiques de la cuisine française. Comme nous pouvons le voir.

Rue du Golf
21200 Levernois / Beaune
Tél : 03 80 24 73 58

Le Risotto Acquerello

au Vert, Cuisses de Grenouilles et Escargots de Bourgogne, Crème d'Ail doux

4 Personnes

250 g de risotto
0.005 cl de huile d'olive
1 gousse d'ail
1 oignon
10 cl de vin blanc
1 L de fond blanc de volaille
0,050 g de beurre
150 g de parmesan
0,040 L crème montée

500 g de grenouilles
1 gousse d'ail
2 échalotes
0,250 L de vin blanc
sel, poivre

32 escargots
0,100 g beurre
3 gousses d'ail
1 botte de persil
250 g d'épinards

1 tête d'ail
2 échalotes
½ L de vin blanc
0,250 L de jus de grenouille
0,0250 L de fond blanc de volaille
0,5 L crème liquide

copeaux de parmesan
1 filet d'huile d'olive AOC

Cuisson des Grenouilles

•Dans une sauteuse faire revenir à l'huile d'olive les cuisses de grenouilles, ajouter les échalotes, l'ail et le thym. Mouiller au vin blanc et fond blanc de volaille, cuire à couvert à petite ébullition pendant une dizaine de minutes environ.
•Décortiquer les grenouilles.
•Réserver la chair et le jus.

Cuisson des escargots

•Sauter les escargots avec le beurre, l'ail et le persil.
•Bien assaisonner.

Bouillon d'ail doux :

•Blanchir l'ail trois fois.
•Suer les échalotes émincées à l'huile d'olive, ajouter l'ail.
•Mouiller au vin blanc et flamber, ajouter le jus de grenouille et le fond blanc.
•Réduire de 1/3 et mouiller avec la crème.
•Laisser cuire pendant 20 minutes, mixer et passer au chinois fin.
•Rectifier l'assaisonnement

Cuisson du riz

•Blanchir les épinards dans de l'eau bouillante salée, puis les rafraîchir dans de l'eau glacée
•Bien les presser et mixer pour obtenir une pâte verte
•À réserver au frais
•Faire suer l'oignon ciselé dans l'huile d'olive.
•Ajouter le riz, le faire nacrer.
•Déglacer au vin blanc et mouiller au fond blanc de volaille progressivement.
•Cuire le Risotto par petit bouillonnement pendant 17 minutes environs.
•Lorsque le riz est cuit et bien lié, le monter au beurre et ajouter le parmesan et la pate d'épinard

Dressage

•Disposer le risotto au fond de l'assiette, ajouter les grenouilles et les escargots.
•Émulsionner la sauce.
•Napper légèrement.
•Ajouter les copeaux de parmesan et une rasade d'huile d'olive AOC.

La coquille Saint Jacques

à la plancha, Paccheri de Cèpes et truffes de Bourgogne

4 Personnes

32 coquilles Saint Jacques
48 Paccheri (pâtes)
huile d'olive
sel, poivre

Farce
400 g de cèpes
50 g de tomates confites
20 g de parmesan râpé
4 échalotes
1 gousse d'ail
½ bouquet de persil
huile de noisette

Sauce
jus de cuisson des cèpes
125 ml de jus de volaille
25 ml de jus de truffes
50 ml de crème liquide
60 g de beurre
truffes de Bourgogne
sel, poivre

Progression
•Faire rôtir les Saint Jacques à la plancha et les assaisonner, sel et poivre.
Pour la farce
•Poêler les cèpes avec l'huile de noisettes.
•Assaisonner avec l'ail, sel et poivre
•Laisser égoutter le tout et garder le jus de cuisson.
•Hacher les échalotes, le persil, les tomates confites et les cèpes
•Farcir les pâtes cuites par avance.

Pour la sauce
•Faire réduire le jus de Cèpes avec le jus de volaille, la crème liquide, le jus de Truffes et les morceaux de truffes.
•Assaisonner, hacher puis mixer le tout.
Incorporer le beurre au fur et à mesure.
Dressage
•Disposer les pâtes farcies en damier au centre de l'assiette.
•Dresser les Saint Jacques sur les pâtes puis verser la sauce.
•Puis décorer avec le persil et des copeaux de Truffes.

Le soufflé
au Marc de Bourgogne

6 Personnes

crème patissière :
1 L de lait
200 g de jaune d'œufs
200 g de sucre
80 g de Maïzena
30 g de Marc de Bourgogne

blanc en neige :
300 g de blancs d'œufs
150 g de sucre

•Fouetter les jaunes d'œufs, le sucre, afin de blanchir l'appareil puis rajouter la Maïzena.
•Bouillir le lait.
•verser le lait chaud dessus
•Remuer et remettre le tout en cuisson.
•A la première ébullition, retirer du feu, remuer puis laisser refroidir.
•Rajouter le grand Marnier.
•Battre les blancs en neige et sucrer tout en continuant de battre les blancs.
•Dès l'obtention de blancs fermes, les mélanger très délicatement avec la crème pâtissière aromatisée, avec une spatule.
•Beurrer les moules avec un beurre pommade .
•Chemiser avec du sucre en poudre en évacuant le surplus de sucre qui ne colle pas aux parois.
•Remplir les moules à rabord.
•Enfourner dans un four préchauffé à 190°C.
•Cuire 7 minutes.

Le sablé Matcha
à l'anis de Flavigny, marmelade de fraises

8 Personnes

Le Bavarois
Anis de Flavigny
6 g de graines d'anis vert
40 cl de lait
6 jaunes d'œufs
40 g de blancs d'œufs
35 g de sucre (monter en meringue suisse)
4 feuilles de gélatine
0,4 L de crème liquide
35 g de sucre
Sablé au Thé vert Matcha
250 g de beurre pommade
130 g de sucre glace
250 g de farine
100 g de poudre d'amande
2 cuillères de thé vert Matcha
1 jaune d'œuf
1 g de fleur de sel
Marmelade de Fraises :
Fraises 250 g
Balsamique
1 citron
20 g de sucre

Le Bavarois
•Bouillir le lait, infuser et fondre l'anis de Flavigny ainsi que les graines d'anis.
•Fouetter les jaunes d'œufs, verser le lait chaud dessus et cuire à l'anglaise.
•Filtrer, ajouter la gélatine préalablement trempée dans de l'eau froide.
•Réserver cet appareil sur glace et refroidir jusqu'à environ 10°C.
•Ajouter alors la crème montée en chantilly et la meringue suisse.
•Rouler ce bavarois dans du papier film en forme de canneloni.
•Réserver au grand froid.

Sablé au Thé vert Matcha
•Mélanger le beurre et le sucre, ajouter les éléments secs puis le jaune d'œuf.
•Coucher sur une plaque et cuire à 180° pendant 8mn.

Marmelade de Fraises :
•Mélanger les fraises et les fondre avec le sucre dans une cocotte en fonte.
•Relever d'un trait de citron et de balsamique.
•Égoutter et garder le jus pour décorer l'assiette.

Ambiance indienne et saveurs alpines au pied des pistes

Hôtel Manali de Courchevel

L'hôtel Manali est le cinq étoiles qui incarne certainement le mieux à Courchevel l'union du luxe et des vacances en famille. Au pied des pistes, le chalet-hôtel et sa grande terrasse disposent d'un des meilleurs taux d'ensoleillement de la station et propose des services qui répondent aux attentes de tous les membres de la famille, des plus petits aux plus grands. Côté bonne table, les saveurs s'épicent du charme des lieux. Comme autour du barbecue plein soleil en terrasse pour goûter aux délices d'une pause gourmande. Là, sous le regard bienveillant de deux grands éléphants de marbre blanc, la brigade prépare sur un piano extérieur d'excellentes grillades, servies autour d'un large buffet de salades et desserts. A l'intérieur, place aux saveurs de la table du Manali par Christian Salin. Dans l'atmosphère d'une salle au décor pimenté d'inspirations indiennes et réchauffée des flammes du feu de cheminée, le chef propose deux cartes différentes pour le déjeuner et le dîner. Au déjeuner ses propositions explorent le répertoire d'une cuisine originale et rapide, alors que le soir, il exprime son entière créativité dans une carte courte, trait d'union entre la terre et la mer. À l'honneur : des produits nobles sélectionnés au meilleur de la saison, qui sont travaillés de façon moderne et inventive, teintée d'une pointe légère d'exotisme : l'expression d'une riche expérience culinaire ! Mise en bouche.

Parcours du chef Christian Salin : Né le 2 novembre 1970 à Auxerre, apprentissage à «La Clé des Champs» à Courtenay 1* au guide Michelin de 1986 à 1988, cuisinier chez Troisgros 3* à Roanne, il cumule les bonnes maisons : chef de cuisine au restaurant la table de Mon Grand Père de Courchevel, chef au Château de Faverges à Faverges de la Tour, chef à l'hôtel Le Lana de Courchevel 1850…

Manali
Rue de la Rosière
73 120 Courchevel Moriond
Tél : 0479 08 07 07

Mini Hamburger

Foie Gras Poêlé et Cèpes

4 Personnes

4 tranches de 80 g de foie gras de canard frais
8 Pièces de petits cèpes
4 Steaks Hachés de 180 g
8 petites pièces de pain burger
Huile d'olives (PM)
Beurre (PM)
Sel (PM)
Poivre du Moulin (PM)

Les steaks

•Détailler les steaks en 2, en faire 8 petits steaks, saler, poivrer puis les marquer dans une poêle chaude avec de l'huile d'olive, retourner et ajouter le beurre, le thym, le laurier, jusqu'à la cuisson souhaitée. Réserver au chaud.

Le Foie gras poêlé

•Cuire les escalopes de foie gras dans une poêle à sec pour qu'elles soient dorées et croustillantes des deux côtés, puis réserver au chaud.

Les cèpes

•Nettoyer et couper les cèpes puis les faire sauter dans une poêle avec de l'huile d'olive. Saler, poivrer et réserver au chaud.

Le pain

•Toaster le pain sous la salamandre pour qu'il soit doré et croustillant, saler.

Le dressage

•Superposer le fond du pain, le steak, la tranche de foie gras, les cèpes et le chapeau du pain, piquer le tout.

Les légumes frais et glacés
à la courge noisette, œuf à basse température

4 Personnes

4 œufs
1 courge butternut
1 carotte
1 céleri rave
1 panais
1 courgette
9 pois gourmands
30 cl de lait
20 cl de crème liquide

Décoration
Apple Blossom fleur de pommier
Chizo rouge herbes japonnaise
Copeaux de fleur de sel

•Cuire l'œuf à 63°c durant 37 min.
•Réserver.

Les légumes :

•Lever des billes dans la carotte, le céleri, la courgette à l'aide d'une mini-cuillère à pomme parisienne, compter 7 billes par personne. Cuir à l'eau salée bouillante.
•Détailler dans la courge 4 tranches de 2 mm d'épaisseur, puis calibrer dans celle-ci un carré de 6 cm sur 6 cm. Toujours dans la courge, couper 12 tranches de 2 cm d'épaisseur afin de détailler 3 palets par personne avec un emporte-pièce de 3 cm de diamètre. Cuir séparément la feuille de courge à l'eau salée bouillante et les palets avec du beurre, thym, sel et poivre et eau à hauteur des légumes.
•Couper à la mandoline 12 tranches de panais.
•Confectionner une purée de courge avec les chutes en les mixant.
•Détailler les pois gourmands en biseaux de 0,5 cm puis cuir à l'eau salée bouillante.

Dressage :

•Au moment du dressage, réchauffer les légumes dans du beurre, un peu d'eau, du sel et poivre, et les faire briller.
•Plonger l'œuf 10 secondes dans de l'eau bouillante.
•Dans une assiette chaude, disposer au centre la feuille de courge carrée, puis autour les palets de courge et à cheval de celle-ci l'œuf préalablement cassé dans une cuillère afin de le déposer délicatement sur la purée, qui celle-ci aidera au maintien de l'œuf dans l'assiette.
•Décorer harmonieusement autour de cette base de billes de légumes, de pois gourmands, de feuille d'apple blossom et de chizo rouge, apposer sur les palets de courge les hosties de panais cru.
•Avant de servir disposer les copeaux de fleur de sel sur l'œuf.

Filet d'agneau
de l'Aveyronnais en Nougatine de Truffe, Pyramide de Polenta

4 Personnes

4 Filets d'agneau de 180 g

Chutney de Blettes
1 Botte de blettes
1 Poivron rouge
1 Poivron vert
1 Poivron Jaune
10 cl de sauce tomate
1 oignon blanc

Nougatine de Truffes
60 g d'Amandes Hachées
25 g de beurre
15 g de chapelure
Truffe entière P.M.
Huile d'Olive
4 Gousses d'ail
Thym, Laurier

Polenta
250 ml d'eau
5 g de Sel
65 g de Semoule de mais moyenne
50 g de Parmesan râpé

Chutney de Blettes
•Éplucher et laver les blettes, les cuire dans l'eau citronnée.
•Blanchir les verts de blettes
•Tailler en brunoise avec les poivrons et un oignon, les faire sauter. Ajouter la sauce tomate.
•Ajouter les verts de blettes, émincés
•Réserver

Nougatine de Truffes
•Ajouter au beurre pommade les amandes et la truffe hachée, ensuite la chapelure.
•Abaisser le mix entre deux feuilles de papier sulfuriser pour obtenir une épaisseur de 3 millimètres.
•Assaisonner les filets d'agneau.
•Faire colorer les filets d'agneau dans une poêle avec de l'huile d'olive, de l'ail, du thym, du laurier et beurre.

Polenta
•Porter à ébullition l'eau salée et ajouter en pluie la polenta. •Cuire tout en remuant 15 minutes. •Ajouter le parmesan en fin de cuisson. Dresser la polenta dans un cercle inox petit ou moule en pyramide.
•Laisser refroidir démouler et passer au four chaud pour donner une légère coloration.

•Placer la nougatine de Truffes sur le filet d'agneau

•Pour la finition, passer vos filets sous la salamandre.

•Dresser en ajoutant quelques lamelles de truffe sur le filet d'agneau et l'ail confit.

Féra du Lac

Pomme de Montagne au Citron Yusu

4 Personnes

4 filets de Féra
500 g de Pomme de terre Charlotte
125 g de beurre
15 cl de lait entier
1 Citron Yusu

Pesto de Roquette
10 g de roquette
25 cl d'huile d'olive
Sel (PM)

8 Artichauts
1 Céleri rave
4 Piquillos
Fonds blancs
Safran (PM)

•Détailler en longueur la féra, disposer sur une plaque, huiler et saler, ajouter un trait d'huile d'olive, Cuire rosé sous la salamandre

•Détailler le Céleri en tranche de 1 cm, emporte-pièce en forme de palet et cuire avec fond blanc et safran durant 1 heure.

•Cuire les pommes charlotte à l'eau salée avec la peau, éplucher à chaud mettre à bouillir le lait, verser sur les pommes de terre passer au tamis, repasser au tamis et ajouter le beurre en parcelle, ajouter le citron zesté à la minute.
•Mettre en ramequin.

•Cuire les artichauts en façon barigoule
•Disposer un céleri, un artichaut coupé en 4 dans chaque compartiment de l'assiette, un trait de pesto de roquette, la féra, une julienne de piquillos.

Pur moment de plaisir

6 Personnes

1 gousse de vanille
90 g de sucre
1 botte de menthe
6 feuilles de gélatine

Gelée menthe :
•Chauffer l'eau avec la vanille et le sucre, à ébullition. Ajouter et infuser la menthe pendant 45 min. Chinoiser, incorporer la gélatine, verser sur une épaisseur de 3 mm dans un bac, faire prendre au froid.

710 g d'eau
210 g de Sucre
20 g de lait en poudre
50 g de menthe fraîche

Sorbet menthe :
•Porter l'eau à frémissement, ajouter le sucre, le lait et bouillir 5 min. Ajouter la menthe, laisser maturer, mixer, filtrer et réserver au grand froid.

150 g de beurre
160 g de sucre
20 g de cacao poudre
60 g de glucose

Tuile chocolat :
•Bouillir le beurre, le sucre, ajouter le cacao en poudre, glucose. Monter à 106° puis décuire avec 60 g de lait.

3 jaunes d'œuf
130 g de sucre
150 g de beurre
3 g de sel
200 g de farine
15 g de levure chimique

Sablé breton :
•Mélanger toutes les poudres, les jaunes et le beurre à la fin.
•Laisser reposer 1h étaler à 0,5 cm et détailler
cuire à 160° jusqu'à couleur blonde.

140 g de sucre
50 g d'eau
2 œufs
120 g de jaune
325 g de couverture noire 70%
500 g de crème légère fouettée

Mousse au chocolat :
•Dans une casserole mettre le sucre et l'eau cuire au thermomètre à 121°.
•Verser sur les œufs tout en fouettant au batteur jusqu'à refroidissement.
•Faire fondre et ajouter le chocolat fondu et par la suite la crème fouettée.

•Dressage harmonieux.

Ça c'est palace !

Hôtel Hermitage de Monaco

Surplombant la Méditerranée, le trésor Belle Époque, qu'est l'Hôtel Hermitage offre au cœur de la Principauté de Monaco un vaisseau aux dimensions colossales. Ici, sur cette terrasse, Aristote Onassis retrouvait en secret la Callas. Là, dans cette suite, Marcel Pagnol a longtemps séjourné. Le Prince Louis de Polignac résida toute sa vie à l'Hôtel Hermitage. Chaque client y est aussi choyé que le furent ces hôtes de prestige. Après une métamorphose complète, le restaurant Vistamar a rouvert ses portes. Cet incontournable de la gastronomie de la mer accueille désormais sa clientèle de gourmets dans un nouveau cadre à la fois luxueux et épuré signé Pierre-Yves Rochon.

HERMITAGE
© Christian LARIT

Côté piano, le chef Joël Garault distille une cuisine à son image, empreinte d'une grande générosité. Jeune apprenti à 18 ans, il intègre la brigade de celui qui sera son modèle, Christian Willer, à l'Hôtel Hermitage de La Baule. À ses côtés, le jeune apprenti acquiert les bases techniques mais également une philosophie qui prône la simplicité et la primauté des saveurs authentiques. Il prend ensuite son envol, ouvre un restaurant gastronomique à Limoges avant de retrouver son mentor au restaurant de l'Hôtel Martinez de Cannes où il décroche sa première étoile avant de rejoindre la Réserve à Beaulieu. Il s'établit en Principauté en 1991. Il officie pendant sept ans au restaurant La Coupole de l'Hôtel Mirabeau avant de prendre, en 1998, la direction des cuisines de l'Hôtel Hermitage et du Vistamar, nouvelle table de l'établissement dédiée aux produits de la mer où il supervise une brigade de 35 cuisiniers. Le succès est immédiat et couronné d'une étoile au guide Michelin. Le chef s'est investi dans la reconnaissance du terroir et de la cuisine méditerranéenne en Principauté et au-delà des frontières, effectuant plus d'une trentaine de voyages gastronomiques à travers le monde.

Hôtel Hermitage Monte-Carlo Square Beaumarchais
MC 98000
Principauté de Monaco Tél : + 377 98 06 40 00

La Saint Jacques

Noix rôties, mousseline de pomme fruit au foie gras, jus brun à la réglisse

4 Personnes

12 pièces de Saint Jacques
6 pommes golden
120 g de foie gras cru
Soupçon de Manzana
8 pièces de poireaux tiges
15 cl de jus brun de volaille
1 bâton de réglisse
2 tranches de pain noir

•Éplucher les 3 pommes golden, les vider et remplir de foie gras cru, sel, poivre. Placer dans un plat, arroser d'un trait de Manzana, recouvrir d'aluminium et cuire à 130° pendant 20 minutes, mixer l'ensemble et réserver.
•Cuire les 8 pièces de poireaux tiges à l'anglaise puis réserver.
•Fair bouillir le jus de volaille et infuser le bâton de réglisse 12 minutes puis passer au chinois.
•Découper des disques dans le pain noir, le faire sécher au four à 120° durant 6 minutes.
•Éplucher 2 pommes golden, faire des billes à l'aide d'une cuillère à boule et cuire dans une casserole avec du beurre noisette.
•Cuire les noix de Saint Jacques à la poêle, dresser sur assiette avec larme de mousseline de pommes foie gras, 2 poireaux, rond de pain, billes de pommes et finir avec éclat de pomme à cru.

Le Homard Bleu

Sur une barrette de pois chiches au airelles, trait de betterave acidulée

4 Personnes

2 homards de 500 g
50 g de betteraves jaunes
100 g de betteraves rouges
100 g de betteraves roses
50 g de betterave chioggia
500 g d'eau
200 g de farine de pois chiches
50 g d'huile d'olive
1 œuf
50 g d'airelles

•Mettre la farine de pois chiches dans un saladier, verser l'eau et l'huile d'olive, mélanger puis ajouter 1 œuf. Porter à ébulition 1 minute et verser dans une plaque à rebord ou nous avons déposé les airelles.
•Filmer l'appareil et cuire à 65° au four vapeur 5 minutes.
•À froid, découper des barettes de 3 cm de large par 10 cm de long.
•Faire un mélange de 25 g d'eau 25 g de vinaigre, 25 g de vin blanc, sel, poivr. Ajouter 50 g de betterave rouge, 50 g de betterave rose, cuire puis passer au thermomix, afin d'obtenir une purée bien lisse.
•Avec le reste de betterave jaune, rouge, rose et chiogga, tailler bien en arrondi et trancher à la machine à jambon finement.
•Détailler à l'emporte pièce puis mettre chaque variété sous vide avec un sirop à 30°, cuire à 90° durant 7 minutes.
•Cuire le homard dans un bouillon (eau, piment d'Espelette, sel, poivre, thym, laurier).
•Les coudes et les pinces 11 minutes.
•Le corps (droit), 6 minutes.
•Conserver la tête et la queue pour le décor.
•Faire saisir à la poêle les barrettes de pis chiches, poser chacune sur une assiette carrée, mettre le homar dessus, la tête, la queue, décorer de lamelles de betteraves de couleur différentes, un trait de balsamique, petit bout de cebette et trait de betterave acidulée.

Le Filet de bœuf

recomposé aux cèpes truffés et foie gras

100 g de foie gras frais poêlé et taillé en petits cubes
20 g de truffes hachées finement
100 g de filet de bœuf haché au couteau finement
100 g d'échalote cislée finement
100 g d'artichaut crus taillés en brunoise
100 g de magret fumé taillé en brunoise
100 g de navet boule taillé en brunoise
100 g de cèpes frais taillés également en brunoise

•Dans un sautoir verser une cuillère à soupe d'huile d'olive, chauffer et suer sans colorer l'échalote.
•Ajouter l'artichaut et le navet. Assaisoner de poivre uniquement.
•Ajouter le bœuf, le foie gras et la magret puis la truffe.
•Laisser cuire à feu très doux pendant 20 minutes en remuant fréquemment.
•Rectifier l'assaisonnement et débarrasser au frais avec un film en contact avec l'appareil.

Préparation du filet de bœuf

•Tailler le filet en 2 au milieu et séparer la pointe du filet (celle-ci servant pour la farce).
•Placer le filet devant vous et tailler avec un grand couteau de manière à le dérouler.
•Une fois le filet prêt, masquer de farce et reformer le filet en le roulant.
•Répéter l'opération pour l'autre partie du filet et ficeler pour tailler des tournedos.

Maki de navet

•Tailler des bandes de navets et cuire al dente.
•Chemiser un emporte pièce de 3 cm de diamètre avec une bande de navet et remplir de farce. Compter 1 maki par personne.
•Chauffer au four vapeur 5 min à 90°.

Artichaut barigoule

•Tourner les artichauts, les vider et les couper en deux.
•Les faire sauter à l'huile d'olive et ajouter un bouquet garni.
•Déglacer au vin blanc et mouiller au fond blanc à hauteur.
•Débarasser après cuisson.

Finition

Saisir un tournedos au sautoir et finir la cuisson au four.
•Dans une assiette de votre choix, poser le bœuf, 1 maki de navet et 2 demi artichauts.
•Verser un cordon de jus de bœuf.

Le rouget
sur un banc de seiche au condiment de raison, une huile de Bergamote

4 Personnes

4 rougets de 150 g
400 g de blanc de seiche
½ L de vin rouge
1 L de jus de raisin
1 gousse d'ail
25 g de bergamote au siro (de chez Tante Fine)
100 g d'oignons
50 g de raisins
100 g de pommes
5 cl de vinaigre xérès
5 cl de tondo (condiment blanc)
10 g de miel
50 g de sucre
50 g de raisins secs
20 g de noix de cajou

•Gratter et vider les rougets puis lever les filets en prenant soin de bien garder la queue reliant les 2 filets.
•Faire suer les arêtes au beurre, ajouter le vin rouge et ½ L de jus de raisins et 1 gousse d'ail, cuire 15 minutes et filtrer. Tailler les blancs de seiche en bande, mettre sous vide avec la cuisson vin, raisin, cuire à 63° au four vapeur pendant 2 heures.
•Réduire le ½ L de jus de raisin restant avec le sirop bergamote.
•Tailler les oignons en dés, les faire suer, ajouter les pommes en dés et les raisins, faire compoter 15 minutes. Réaliser un caramel avec le miel et le sucre, décuire avec le vinaigre de xérès et le tondo, rajouter à la compoté, finir avec les raisins secs et les noix de cajou concassées.
•Faire 3 lamelles de seiche, poser en dégradé, mettre le rouget cuit à la salamandre, finir avec le condiment raisins, les filaments de bergamote, le siro raisin bergamote et 2 ½ raisins frais.

Le marché en fête

Savoir faire français et torréfaction artisanale

De fabrication française, les nouvelles capsules de café artisanales Cap'Mundo, compatibles avec les machines Nespresso, ont été lancées exclusivement dans les brûleries et épiceries fines de quartier. Pour passionnés de café résolument attachés aux méthodes traditionnelles de torréfaction lente et séparée de cafés verts d'exception. Démarche artisanale, prix compétitifs de l'artisan espresso Cap'Mundo. Que demander de plus ? What else ? En bruleries et épiceries fines de quartier classées par département sur www.cap-mundo.fr.

Le Thé N°25 Chaï Edition Limitée, l'intensité d'un thé au parfum de pain d'épices

Spécialement créée pour célébrer Noël, une recette où le thé noir se mêle aux épices précieuses : cardamome verte, poivre rose et gingembre magnifient la traditionnelle recette des Thés N°25. Sa boîte aux reflets cuivrés s'habille d'un sapin au motif naïf et pétillant. 15 € la boîte de 100 g de Thé N°25 Chaï Edition limitée
www.palaisdesthes.com

Chocolat made in France

Monsieur Montebourg sera content. Voici du bon chocolat made in France, ce qui nous change des Swiss et Belgium made ! Expert du grand chocolat et fournisseur des plus grands professionnels de la gastronomie depuis 90 ans, Valrhona déploie son savoir-faire auprès des gourmets et leur propose de vivre l'expérience du Grand Chocolat en directe provenance de plus de 15 origines différentes, de Madagascar au Venezuela en passant par la République Dominicaine…
A croquer !

Chocolat de Bayonne

L'Atelier du Chocolat de Bayonne met le sapin à l'honneur et propose plusieurs déclinaisons plus gourmandes les unes que les autres... un puzzle pour amuser les petits et de magnifiques moulages design à offrir ou à dévorer. Et pour éclairer les nuits de fête, une pluie d'étoiles chocolatées et colorées ! Version dentelle ou conique, le sapin se fait design. Chocolat noir 70% de cacao ou Chocolat au Lait. Environ 500 gr – 39 €
7, Allée de Gibéléou – 64100 Bayonne – Tél : 05 59 55 00 15

Lacanche voit la vie en rose

Monsieur Montebourg va encore être content : c'est au cœur de sa Bourgogne, dans le petit village de Lacanche que sont fabriqués ces chefs d'œuvres au rose très politiquement correct ! Ni saumon ni bonbon, émaillé pour jamais faner le rose Lacanche est Quartz, comme de métal irisé. "Si la matière grise était plus rose le monde aurait moins les idées noires ". Nous pourrions alors dire, comme Victor Hugo : "Je regarde une rose et je suis apaisé". Toute une gamme très recommandable. Photo : Cluny 1800 - quartz rose Dimensions : L 1805 x P 650 x H 900 - 12.560 €

Sapin de Noël Henri Le Roux

Sapin de Noël au chocolat noir (62%) et aux fruits secs (abricots, noisettes, cranberries, pistaches). Composition gourmande où culmine une étoile au chocolat noir laqué, le Sapin de Noël Henri Le Roux fait preuve de l'esprit créatif et de la finesse du maître chocolatier.Inspiré des mendiants classiques, Ce Sapin affiche 13 cm de gourmandise pour le plaisir des plus fines papilles. Poids : environ 160 g, 25 €

Précieuse huile d'olive vierge extra de Toscane

La Maison Fabre en Provence propose dans sa gamme Diadema un somptueux flacon d'huile d'olive. La bouteille se pare d'une luxueuse étiquette à la griffe sertie de véritables cristaux Swarovski (garantis à vie). L'huile d'olive vierge extra de la Fattoria Villa l'Olmo en Toscane affiche une couleur verte intense avec de légers reflets jaunes dorés, parfum fruité d'olives à juste maturation. Dans un premier temps, elle développe en bouche des saveurs complexes d'amande douce, puis arrivent en finale, des saveurs fruitées avec des notes épicées, bien équilibrées. 500 ml, 70 € à la boutique noire du Printemps et au Château de la Clapière www.chateau-la-clapiere.com - Tél : 04 94 31 26 58

Trilogie de marrons glacés d'Ardèche

Sabaton lance son coffret collector "Olivier de Serres", un élégant coffret en bois dévoilant trois grands crus de marrons glacés ardéchois. 42 marrons glacés enveloppés individuellement (14 de chaque variété). 600 g, 63 €.
www.sabaton.fr

Choc'Century, inspiration baroque pour de somptueux écrins très « Grand Siècle »

Courbes dansantes et arabesques végétales se mêlent à des frises travaillées jusque dans les moindres détails sur ce nouvel écrin signé Chapon pensé comme un délicat tableau. Ces nouveaux coffrets renferment de délicieux chocolats aux multiples saveurs.
Un cadeau luxueux, pour charmer tous les gourmands. 39.00 € le coffret d'un assortiment de 36 chocolats (345 g)
www.chocolat-chapon.com

12 Canapés de Foie gras

Tipiak propose un duo de cœurs associant le foie gras à des notes douces et fruitées : 6 Cœurs au bloc de foie gras figues et sésame et 6 Cœurs au bloc de foie gras, pêche aux 4 épices et pavot. Bloc de foie gras d'origine France. Présentation sur plateau noir en GMS - Poids : 100 gr - 6,45€

Foie gras de canard entier des landes millésimé !

Depuis 1920, la Maison familiale Lafitte travaille avec des éleveurs locaux de canards traditionnels des Landes dits « à souche lourde », gavés au maïs grain entier.
Le premium de sa production devient en série limitée le Millésimé. Préparation à l'ancienne avec uniquement du sel, du poivre et des épices. Sans additif ni conservateur, le bon produit s'apprécie pour sa texture moelleuse, son goût rustique et authentique. Il est conseillé, tel un grand vin, de le laisser vieillir et s'affiner dans son coffret doré à l'or fin. Bocal de 180g (4 à 5 parts) : 27€ dans les boutiques Lafitte
Tél : 05.58.76.40.48

Eclair de Génie

L'Eclair de Génie bouscule les codes du traditionnel dessert des fêtes. Éclair Xmas Mama (Chocolat Noir Alpaco/Caramel) 5,5€. Mention spéciale aux éclairs Truffes aux marrons et Black Chocolat noir/truffe blanche. Dans les 2 boutiques parisiennes : 14 rue Pavée, Paris 4e et 53 rue Passy, Paris 16e. Génial, beau et bon.

Bûchissime du Faubourg Saint-Honoré

Blanche comme Neige : la robe d'arabesques de cette bûche délicate signée Dalloyau semble saupoudrée de flocons de neige. Le marron, incontournable parfum de saison, est relevé par une touche de rhum vieux et de vanille Bourbon de Madagascar. Une bûchissime passionnément douce et élégante. Taille 4, 6, 8 ou 10 personnes, de 38,00 € à 95,00 €.

Apéri'Saveurs

Originales et conviviales : 3 petites boites aux 3 recettes inédites de bon foie gras signé Delpeyrat. Pour des apéros chics et gourmands. Bloc de foie gras du Sud-Ouest aux figues, à la fleur de sel de Guérande ou au piment d'espelette. On craque pour ces préparations. 3 x 70 g, idéal pour 30 toasts savoureux. 12,95 €.

Le marché en fête

Saint Jean met les petits plats dans les grands !

Après les box et les gratins, voici une nouvelle gamme de plats cuisinés frais : les risottos ou risottis. Des plats complets et équilibrés en 2 minutes au micro-ondes. Saluons la préparation Saint-Jacques Tomates séchées. 300 g de bonheur à mélanger délicatement. Sans conservateur ni colorant - 3,95 € au rayon plats cuisinés frais.

Une autre idée du caviar

Kaviari est depuis des années une maison de référence dans le monde de la haute gastronomie et fournit les grands chefs que sont Alain Ducasse, Yannick Alléno, Guy Martin, Jean-François Piège, Bernard Pacaud... D'un caviar Beluga Impérial à un Osciètre Prestige, Kaviari propose une gamme volontairement restreinte et lance un concept inédit : l'en K de caviar, boîte originale de 15 grammes avec sa cuillère de dégustation. A savourer sur le pouce, à emporter partout, en voyage, au bureau, en pique-nique...

Et maintenant le Caviar de la Comtesse !

Arpège est le nom donné à la gamme de caviars Baeri de Comtesse du Barry. Composée de sélections de caviars de France, élevés et préparés en Aquitaine. Trois qualités : Arpège 1, grains de couleur brun à doré, arômes persistants, texture onctueuse. Produite en très faibles quantités, pour les connaisseurs. 4 980 €/kg. Arpège 2 : de couleur gris clair à brun, belle longueur en bouche conviendra tant aux novices qu'aux connaisseurs. 2 980 €/kg. Arpège 3 : de couleur gris clair, notes légères de noisette et de beurre. Idéal pour faire connaissance avec le caviar. 1 980 €/kg.

35 ans de haute Gastronomie en Quercy-Périgord

La Maison Godard perpétue avec talent les recettes héritées de la gastronomie du Sud-Ouest : cassoulets, confits, gésiers, plats cuisinés de tradition, champignons et sauces aux saveurs d'antan. Ainsi le Cassoulet Gastronomique au Confit de Canard, authentique cassoulet aux haricots lingots en sauce, enrichi de saucisse Quercynoise et de confit de canard. Il se déguste chaud et doré, dès la sortie du four.
Maison Godard Chambon & Marrel Route de Salviac
BP 40072 46300 Gourdon
Tél. 05 65 41 03 97

Saveurs maritimes chic

Dom Petroff soigne nos repas de fêtes avec ses toujours bons produits, du superbe saumon fumé en passant par le tarama au caviar, au corail d'oursin, au crabe royal, tout est bon ! Mention spéciale à l'huile d'olive aromatisée à la truffe blanche d'Alba. 33 ml, 3,50 € seulement.

Le caviar Tout Simplement !

Associer Modernité et Classicisme, tel est le pari de la maison Sturia pour offrir au One son coffret cadeau « Boîte à chapeau » contenant une coupelle, 15 g de caviar et sa cuillère aux couleurs acidulées. Rechargeable à l'infini avec d'autres capsules de caviar commandées sur www.sturia.com. What else ? Capsule operculée 15 g + service à caviar + cuillère + boîte cadeau - 39 €

Magnifique contenant, super contenu !

Villars, Maître Chocolatier suisse, propose des coffrets uniques à offrir ou à partager. Ainsi la Boîte Coupole, qui reprend les motifs des vitraux de la majestueuse coupole du Palais du Parlement de Berne servant d'écrin aux Chocolats à l'ancienne (8,99 €) ou les Boîtes Collector qui reprennent d'authentiques affiches Villars en dévoilant un assortiment de quatre papillotes de pralinés suisses (8,29 €).

Commandez les anciens numéros de Cuisine | a&d

1 numéro 10 € - 2 numéros 18 € - 3 numéros 25 € - 4 numéros 30 €

n°01

n°02

n°12

n°13

n°14

n°17

n°18

n°19

n°20

n°21

n°22

n°23

n°24

n°25

Cuisine | a&d BON DE COMMANDE

d'aujourd'hui et de demain

1 numéro 10 € / 2 numéros 18 €
3 numéros 25 € / 4 numéros 30 €

À renvoyer avec votre règlement à l'ordre de
BRAVO Presse à Cuisine A&D
6, impasse Mont-Louis, 75011 Paris

Offre valable en France métropolitaine.

Nom _____ Prénom _____

Adresse _____

Code Postal _____ Ville _____

Téléphone _____ E-mail _____

Age* _____ Profession* _____

* Facultatif

☐ n°01 ☐ n°02 ☐ n°12
☐ n°13 ☐ n°14 ☐ n°17
☐ n°18 ☐ n°19 ☐ n°20
☐ n°21 ☐ n°22 ☐ n°23
☐ n°24 ☐ n°25

Prix total : ..... €

Commande par téléphone au 01 40 24 10 03 du lundi au vendredi de 10h à 18h

Date et Signature

CAD26 - 11-13

Ci-joint mon règlement par : ☐ Chèque bancaire ☐ Chèque postal ☐ Carte bancaire

CB n° : | | | | | | | | | | | | | | | | Expire fin : | | | | Cryptogramme : | | | |

Conformément à la loi "Informatique et Libertés" du 6 janvier 1978, vous disposez d'un droit d'accès et de rectification aux données vous concernant auprès de Bravo Presse - 6 impasse Mont-Louis - 75011 Paris

Angelina prend une bûche

Angelina a créé en 2009 une gamme de produits d'épicerie fine sucrée dont le Chocolat Chaud est un des Must. Cette année, la vénérable maison qui fête ses 110 ans dévoile une nouvelle création inspirée du traditionnel Sachertorte de Vienne pour une pâtisserie nommée Angeline... du nom de la belle fille du fondateur Antoine Rumpelmayer. Il marie la force du chocolat à la douceur des poires caramélisées. En bouche, la saveur est rehaussée par un jeu de textures à travers l'association d'un biscuit chocolat, un croustillant praliné et une mousse de chocolat noir fondante et légère. Angeline, sera également à l'honneur en cette fin d'année. Déclinée en bûche, elle habillera les tables de fêtes de l'authenticité et du raffinement de la maison Angelina. Bûche 6/8 personnes : 54 €.

Simplicité et naturel

Depuis plus de 140 ans Carré Frais a su conquérir et fidéliser le cœur de plusieurs générations d'amateurs de fromages frais. La clé du succès ? Du lait, de la crème, une pointe de sel et... c'est tout ! Au fil des années, la gamme s'est agrandie pour donner aujourd'hui une gamme de 8 carrés fromagers. Ainsi la préparation fromage frais à 0 % de matière grasse délicatement aromatisé au poivre & aux baies roses. Une saveur fraîche et intense qui allie légèreté et gourmandise. 2,10 €.

Les agrumes selon Albert Ménès

Albert Ménès a sélectionné avec soin et en provenance des plus belles origines, les plus beaux agrumes tels que les oranges d'Espagne, les clémentines AOC de Corse ou encore les mandarines de la région de Menton pour proposer des produits de qualité, raffinés et goûteux avec, toujours une pointe acidulée si particulière aux agrumes. Ainsi la magnifique marmelade de Clémentine Corse en tranches dont la sélection en pleine maturité, bénéficie de l'Appellation d'Origine Contrôlée A.O.C. «Clémentines de Corse». Aussi belle que bonne, cette fine gelée claire laisse apparaitre en transparence les tranches de clémentines rangées à la main et confites au sucre. Un enchantement. 370g : 6,77€.

Le Palace Les Airelles et Pierre Gagnaire dévoilent leur bûche

Pour la toute première fois, Pierre Gagnaire imagine une bûche inspirée par l'atmosphère du Palace Les Airelles de Courchevel. «Cœur d'Airelles» est un biscuit joconde parfumé d'agrumes, de gingembre et de poivre sauvage du Vietnam; son cœur est évidemment une marmelade d'airelles travaillée à base d'herbes aromatiques du massif savoyard. Comme un Grand Cru, la merveille s'offre dans une véritable boîte à vin sérigraphiée dont les 50 premiers exemplaires sont numérotés et signés par Pierre Gagnaire. 250 € la bûche 10 parts - Edition limitée Commande 72 heures à l'avance par email : info@airelles.fr ou par téléphone au 04 79 00 38 38

Noël sous les épices...

Pour le plus grand bonheur des amateurs de saveurs gourmandes et corsées, la chocolaterie Monbana célèbre les épices et les fruits confits en version tablette et Strudel. Festival de saveurs pour cette délicieuse tablette géante au packaging résolument évocateur ! Personne ne résiste à sa recette au pain d'épices, oranges confites, éclats de meringue et perles croustillantes. 350 g –12.90 €

Louis Albert de Broglie et Lenôtre cultivent leur jardin d'hiver... à la française

Non seulement presque homonymes, André Le Nôtre, architecte des jardins, et Gaston Lenôtre, architecte du goût, auront marqué leur époque par leur génie créatif. La Maison Lenôtre a fait appel à Louis Albert de Broglie, autre célèbre Prince Jardinier, pour revisiter la traditionnelle bûche de Noël en jardin d'hiver... à la française. Bûche à partager pour 8/10 personnes 120 € en série limitée du 14 au 24 décembre. À réserver dans toutes les boutiques Lenôtre, sur le site www.lenotre.com et au 0811 656 656.

Produit artisanal et naturel

Les boissons Belvoir sont fabriquées artisanalement et restent 100% naturelles, exempt du moindre édulcorant, colorant ou conservateur. Distinguons les limonades aromatisées «Sparkling Pressé» 25 cl (Grenade & Framboise/Citron vert & Citronnelle/Cranberry Fleur de Sureau/«Soda au Gingembre») ainsi que les limonades aromatisées bio «organic pressé» 25 cl (Orange & Mandarine Bio/ Citron vert & Citronnelle Bio/ fleur de Sureau Bio/«Soda au Gingembre Bio») A La Grande Epicerie de Paris 38, rue de Sèvres 75007 Paris, Galeries Lafayette Gourmet 40, Bd Haussmann 75009 Paris. Entre autres.

Chez votre *marchand* de JOURNAUX

Vos JOURNAUX sur tous les ÉCRANS

lekiosk.com

CONSTANCE
Moofushi
MALDIVES

L'ÎLE BIJOU

L'intimité parfaite, l'abandon total, la sérénité absolue... Rien n'est plus rare ni plus précieux. C'est sur l'île ou sur l'eau, que chaque villa de Moofushi viendra vous chuchoter ce secret et ce que vous en ferez n'appartiendra qu'à vous.
Parce qu'elle vous ressemble, votre expérience sera Unique.

Pour faire de votre séjour une U-experience:
appelez le (230) 402 2772/73 ou sur www.constancehotels.com

**inspiré par la passion*

CONSTANCE
HOTELS AND RESORTS
*Inspired by Passion**